

Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ:
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΟΙΝΙΚΗΣ ΛΙΣΤΑΣ**



ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ

ΚΟΥΜΠΟΥΡΑΣ ΑΝΔΡΕΑΣ

ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ

ΠΑΥΛΟΥ ΣΤΥΛΙΑΝΗ

ΠΑΤΡΑ 2009

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|---|----|
| ΕΙΣΑΓΩΓΗ..... | 2 |
| 1. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ^ο | |
| 2. 1.1 ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ..... | 4 |
| 3. 1.2 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΩΝ..... | 8 |
| 4. 1.3 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ..... | 11 |
| 5. 1.4 ΤΥΠΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ..... | 18 |
| 6. 1.5 ΣΤΥΛ ΚΡΑΣΙΩΝ..... | 45 |
| 7. 1.6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΡΑΣΙΩΝ..... | 46 |
| 8. 1.7 ΟΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ..... | 51 |
| 9. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^ο | |
| 10. 2.1 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΤΑΛΟΓΩΝ ΠΟΤΩΝ..... | 54 |
| 11. 2.2 ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΜΙΝΙ ΜΠΑΡ..... | 56 |
| 12. 2.3 ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ.. | 57 |
| 13. 2.4 ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΚΡΑΣΙΩΝ(WINE LIST)..... | 58 |
| 14. 2.5 ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ..... | 59 |
| 15. 2.6 ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ..... | 60 |
| 16. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ^ο | |
| 17. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ..... | 71 |
| 18. ΕΠΙΛΟΓΟΣ..... | 79 |
| 19. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ..... | 80 |

ΠΙΝΑΚΕΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΡΟΣ ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ.....42

ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΡΟΣ ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ... 44

ΠΙΝΑΚΑΣ 3: ΑΡΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΩΝ..... 67

ΠΙΝΑΚΑΣ 4: Η ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ.....76

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο στοιχειώδης σκοπός των επισιτιστικών επιχειρήσεων είναι η πώληση του προϊόντος: φαγητού και ποτού. Η πιο συνηθισμένη και μεγαλύτερη βοήθεια, είναι κάποιο μενού ή κατάλογος ποτών σε όλες τις μορφές. Από τη στιγμή κατά την οποία ο πελάτης έρθει σε επαφή με το εστιατόριο, μπαρ ή άλλο επισιτιστικό τμήμα, ένα από τα βασικά βοηθήματα για την πραγματοποίηση μιας πώλησης είναι κάποιος τύπος μενού ή καταλόγου ποτών. Το μενού ή ο κατάλογος ποτών πρέπει να είναι επέκταση της πολιτικής τριών διευθύνσεων της ξενοδοχειακής επιχείρησης - μάρκετινγκ, οικονομικής και επισιτισμού. Η πολιτική της διεύθυνσης μάρκετινγκ αντανakλά στην περίπτωση του καταλόγου με τέτοια πράγματα, όπως είναι οι απαιτήσεις του τομέα της αγοράς που στοχεύει η επιχείρηση και η ικανοποίηση των αναγκών της.

Η οικονομική πολιτική αντανakλάται στον κατάλογο των κρασιών, με τον καθορισμό των τιμών πώλησης των προσφερόμενων προϊόντων. Η τιμή πρέπει να εναρμονίζεται με την κατηγορία της επιχείρησης (μπαρ), το επίπεδο των υπηρεσιών, την ποιότητα των προϊόντων (ποτών), τις παρεχόμενες διευκολύνσεις (facilities) και όλων των άλλων παραγόντων που αποτελούν τα συστατικά του «πακέτου», ώστε ο πελάτης να αντιλαμβάνεται ότι, η ποιότητα του «πακέτου» είναι ανάλογη με τα χρήματα που καταβάλλει.

Η πολιτική της διεύθυνσης επισιτισμού, με το μέγεθος και τύπο του καταλόγου και από το είδος, ποιότητα και ποικιλία των προσφερόμενων φαγητών και ποτών. Με τον κατάλογο ενημερώνεται με σαφήνεια ο πελάτης για το είδος και ποικιλία του προϊόντος που διαθέτει η επιχείρηση και να τον ενθαρρύνει στο στάδιο της παραγγελίας. Σαν εργαλείο προώθησης των πωλήσεων συχνά μπορεί, με την χρήση καλά σχεδιασμένων διαφημιστικών τεχνικών, να κατευθύνει τον πελάτη στην επιλογή του. Με άλλα λόγια, με ένα καλοσχεδιασμένο κατάλογο ποτών, είναι δυνατόν να προϋπολογίσουμε τα κέρδη ή το κόστος, παράλληλα με την ικανοποίηση των επιθυμιών των πελατών. Ακόμη, με προσεκτικό και αποτελεσματικό σχεδιασμό και εκτύπωση, ένας κατάλογος συντελεί στην δημιουργία του «image» του μπαρ και κατ' επέκταση της ξενοδοχειακής επιχείρησης. Επίσης με τη σωστή χρήση της γλώσσας και με την ορθολογική καταχώρηση των προσφερόμενων προϊόντων, αποτελεί ένα χρήσιμο και αξιόπιστο μέσο πωλήσεων. Δεν πρέπει να ξεχνούμε ότι, το πιο δυναμικό

εμπόδιο στις πωλήσεις είναι ο φόβος και η άγνοια των πελατών. Ένας σωστός κατάλογος ποτών επιδεικνύεται συνειδητά, για να βοηθήσει τον πελάτη κερδίζοντας την εμπιστοσύνη του και κάνοντάς τον να νιώθει άνετα.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

1.1 ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ

Σύμφωνα με το βιβλίο της Γένεσης ο πρώτος αμπελουργός ήταν ο Νώε. Ήπιε χυμό σταφυλιών τον οποίο είχε αφήσει εκτεθειμένο και μέθυσε. Όσο για το ίδιο το κρασί, η ιστορία του εξελίσσεται παράλληλα με αυτή του ανθρώπου. Επειδή το αμπέλι χρειάζεται αρκετά χρόνια για να αποδώσει καρπούς, «έδεσε» τους πρώτους νομάδες με τη γη. Δεν γνωρίζουμε όμως ποια ιστορική παρασκευάστηκε το πρώτο κρασί. Πάντως κουκούτσια σταφυλιών που βρέθηκαν μέσα σε σπηλιές προϊστορικών ανθρώπων οδηγούν στην υπόθεση ότι οι ρίζες της γέννησης του κρασιού χάνονται στα βάθη των αιώνων, τουλάχιστον 5000 χρόνια πριν. Την ίδια εποχή το κρασί αναφέρεται και στην αρχαία Κίνα ενώ η Αίγυπτος είχε μακρότατη παράδοση οινοποίησης με τις αρχές της να χάνονται πριν το 4000 π.Χ.

Στη Μεσοποταμία ο Βαβυλώνιος βασιλιάς Χαμουραμπί, το 1700 π.Χ., είχε νομοθετήσει σχετικά με τη τιμή που του κρασιού ενώ στην Αίγυπτο βρέθηκαν αμφορείς της Νέας Δυναστείας (1600-1100π.Χ.), στους οποίους αναγράφονται η προέλευση, η σοδειά και ο οινοποιός. Στην Ελλάδα, η καλλιέργεια του αμπελιού ίσως άρχισε γύρω στο 15^ο αιώνα π.Χ. χωρίς να υπάρχει συμφωνία για το δρόμο που ακολούθησε για να φτάσει στη πατρίδα μας. Άλλοι λένε ότι ήρθε από τη Φοινίκη στη Νάξο, μέσω Κρήτης, και ύστερα στην υπόλοιπη Ελλάδα. Άλλοι δίνουν προτεραιότητα στην Αιτωλία και άλλοι στη Θράκη. Είτε όμως, από τον ένα δρόμο, είτε από τον άλλο, η αμπελοκαλλιέργεια εξαπλώθηκε γρήγορα σε όλη την Ελλάδα και κατέκτησε σημαντική θέση στην οικονομία του τόπου, πράγμα που μαρτυρούν και τα πολυάριθμα νομίσματα με απεικονίσεις σταφυλιών. Το κρασί είχε σπουδαία στην Αρχαία Ελλάδα, σε τέτοιο βαθμό που ο Διόνυσος, θεός της άγριας βλάστησης στην αρχή, συνδέθηκε σχεδόν αποκλειστικά με το προϊόν του σταφυλιού. Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού δεν διέφερε ουσιαστικά από αυτόν των ημερών μας. Η αμπελουργία είχε φτάσει σε υψηλά επίπεδα, και από τον Θεόφραστο πληροφορούμαστε ότι οι Έλληνες συνήθως καλλιεργούσαν το αμπέλι απλωμένο στη γη, χωρίς υποστηρίγματα-τεχνική που ακόμα και σήμερα είναι σε χρήση σε κάποιες περιοχές όπως η Σαντορίνη. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαίωση του κρασιού και την έκαναν σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνα. Το κρασί εμφιαλωνόταν, ανάλογα με το πόσο μεγάλο ταξίδι είχε μπροστά του έως τη

κατανάλωση, σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα ή ρετσίνι για τέλεια στεγανοποίηση, στους οποίους συχνά αναγράφονταν με μπογιά ή με σφραγίδα τα πλήρη στοιχεία του περιεχόμενου οίνου-περιοχή προέλευσης, έτος παραγωγής, οινοποιός και εμφιαλωτής. Η μετακίνηση των Ελλήνων εμπόρων και η δημιουργία αποικιών στα παράλια της Μεσογείου έβαλαν τις βάσεις της σύγχρονης αμπελουργίας και έκαναν το κρασί γνωστό σε ολόκληρη τη νότια Ευρώπη. Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, έως την Ιβηρική χερσόνησο και τον Εύξεινο Πόντο. Σε πολλές πόλεις υπήρχαν ειδικοί νόμοι για να εξασφαλίζουν την ποιότητα του κρασιού, αλλά και προστατευτικοί απέναντι στον ξένο ανταγωνισμό και τις εισαγωγές. Από διάφορες πηγές έχουν διασωθεί τα ονόματα των οινοπαραγωγικών περιοχών και των κρασιών που παρήγαν. Αρχικά τα πιο ξακουστά κρασιά διεθνώς της Λήμνου, της Θάσου, της Λέσβου, της Χίου, της Ικαρίας και της Σάμου. Αργότερα μετά τη Κλασική εποχή απέκτησαν μεγάλη φήμη και τα κρασιά της Ρόδου, της Κω και των λοιπών Δωδεκανήσων, της Θήρας, της Νάξου, της Κρήτης και της Κύπρου.

Κατά τους Ρωμαϊκούς χρόνους δε σημειώθηκαν ουσιαστικές αλλαγές στην οινοποιία παρόλο που η αύξηση του πλούτου είχε ως αποτέλεσμα μια συνεχή αναζήτηση της ολοένα και πιο βελτιωμένης γεύσης. Η πλήρης ωρίμανση, ωστόσο, του κρασιού ήταν αδύνατη, έως ότου γενικεύτηκε η χρήση του μπουκαλιού και του φελλού. Αρκετά από τα κρασιά της Αρχαίας Ρώμης απέκτησαν μεγάλη φήμη. Τα κρασιά αυτά όπως και τα ελληνικά βράζονταν και στη συνέχεια τους προσθέτανε αρωματικές ουσίες (καρπούς, άνθη) ή τα αναμείγνυαν με ουσίες που ως σκοπό είχαν την εξασφάλιση καλύτερης και πιο μακροχρόνιας συντήρησης (ρητίνη, μέλι, πίσσα). Τα κρασιά φυλάγονταν σε βαρέλια, σε ασκούς από δέρμα κασίικας ή σε πήλινους αμφορείς και «πωματίζονταν» με λάδι ή κουρέλια βουτηγμένα σε λίπος.

Οι ρωμαϊκές κτήσεις επέτρεψαν στην αμπελουργία να εξαπλωθεί αρχικά σε όλη τη περιοχή της Μεσογείου και στη συνέχεια σε βορειότερες χώρες. Η επέκταση αυτή ωστόσο δεν ήταν απρόσκοπτη, ο Δομιτιανός είχε απαγορεύσει την αμπελοκαλλιέργεια το 92μ.Χ., ενώ ο Πρόβος την αναβίωσε και την ενίσχυσε το 282. Στους χρόνους μετά την κατάρρευση της Ρώμης, με τις μεταναστεύσεις των λαών και τις καθόδους διαφόρων νομαδικών φυλών στην Ευρώπη και τη Μεσόγειο, η αμπελουργία βρέθηκε σε μια περίοδο οπισθοδρόμησης. Ειδικά στη δύση, με την

αποδιάρθρωση του εμπορίου και της γεωργίας, μειώθηκαν τόσο οι καλλιεργούμενες εκτάσεις όσο και η ποιότητα των κρασιών. Σε κάποιες περιοχές η αμπελουργία εγκαταλείφθηκε για αιώνες. Οι κληρικοί και οι μοναχοί, που χρειάζονταν το κρασί και για λειτουργικούς σκοπούς, ήταν σε πολλές περιπτώσεις αυτοί που συντέλεσαν στη διατήρηση της οινοποιητικής παράδοσης των τέως ρωμαϊκών κτήσεων, όπως η Γαλλία, η Ισπανία και η περιοχή του Ρήνου στη Γερμανία. Ακόμη και σήμερα μερικοί φημισμένοι γαλλικοί αμπελώνες ανήκουν σε μοναστήρια. Από τα χρόνια του Καρλομάγνου, κατά το ξεκίνημα του «κυρίως Μεσαίωνα» (δηλ. της φεουδαρχικής εποχής), η τέχνη του κρασιού άρχισε σιγά σιγά να αναπτύσσεται και πάλι. Ο ίδιος ο Καρλομάγνος όρισε την αμπελοφύτευση περιοχών της Γερμανίας και της Ελβετίας.

Το κρασί στο Βυζάντιο αποτελεί, όπως μαρτυρούν οι πηγές, την ένωση της βιβλικής αι της ελληνικής παράδοσης. Είναι δώρο Θεού και «ευφραίνει καρδίαν ανθρώπου». Η λελογισμένη πόση του συμβάλει στην τόνωση και ενδυνάμωση του οργανισμού, η κατάχρησή του όμως δημιουργεί έκτροπα και αποτελεί ακολασία. Αυτή είναι η άποψη που επικρατεί στους κύκλους των μοναχών, οι οποίοι και μας παρέδωσαν τις περισσότερες μαρτυρίες. Κρασί παραγόταν σε όλη τη βυζαντινή επικράτεια, αλλά τα πιο ξακουστά κρασιά παρέμεναν αυτά των περιοχών που είχαν και στην αρχαία Ελλάδα αντίστοιχη φήμη. Νέο αστέρι της ελληνικής οινοποιίας αναδείχθηκε από εκείνα τα χρόνια και έως το 19^ο αιώνα, με μεγάλη ζήτηση και στην Ευρώπη, ο Μαλβαζίας, που οφείλει το όνομά του μάλλον στη Μονεμβασία, αν και παραγόταν κυρίως στη Κρήτη.

Οι μονές, λόγω της σημαντικής θέσης που κατέχει ο οίνος στη Θεία Ευχαριστία, διέθεταν εκτεταμένους αμπελώνες, και στους Κανονισμούς που διέπουν την οργάνωση των μονών υπήρχαν αρκετές αναφορές στην ειδική μέριμνα για την παραγωγή, αποθήκευση και χρήση του οίνου από τους μοναχούς. Η άμπελος και ο οίνος κρατούν σταθερά τη μεγάλη συμβολική τους δύναμη στο ελληνικό χώρο έως τις μέρες μας. Στις φορητές εικόνες αλλά και στις διακοσμήσεις των ναών, ο Χριστός αποτελεί τον κορμό της αμπέλου, οι δε απόστολοι τις κληματόβεργες. Αν και κατά τον Μεσαίωνα η παραγωγή και η ποιότητα των κρασιών παρουσίασε πτώση, η καλλιέργεια των αμπελιών συνεχίστηκε και η φροντίδα των αμπελώνων ήταν σχεδόν αποκλειστικά ασχολία της Εκκλησίας. Η επανεμφάνιση καλών κρασιών και φημισμένων αμπελώνων οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στις προσπάθειες μοναχών που

καλλιεργούσαν αμπέλια στον περιτειχισμένο κήπο κάθε μοναστηριού. Ορισμένα αμπέλια από τα οποία παράγονται φημισμένα τοπικά κρασιά στη Γαλλία, βρίσκονται ακόμη συγκεντρωμένα γύρω από παλαιά μοναστήρια. Ακολουθώντας τα ταξίδια του Κολόμβου, η καλλιέργεια του αμπελιού και η οινοποιία μεταφέρθηκαν από τον Παλαιό Κόσμο στο Μεξικό, στη νότια Αμερική και στη συνέχεια, στη νότια Αφρική, την Αυστραλία και τη Καλιφόρνια. Η χρήση της φιάλης και του φελλού, όπως είναι γνωστή στη σύγχρονη εποχή, φαίνεται ότι γενικεύτηκε προς τα τέλη του 17^{ου} αιώνα. Η αξιοποίηση και των δύο οφείλεται, σε μεγάλο βαθμό, στο έργο του Ντομ Περινιόν ή Ντομ Πιέρ, Βενεδικτίνου μοναχού της Μονής του Hautvillers, πατέρα της σαμπάνιας.

Η περίοδος της Τουρκοκρατίας, παρά τις δυσκολίες της –κυρίως την υψηλή φορολογία- δεν περιόρισε σημαντικά την ελληνική αμπελουργία. Και εδώ σχετικά ευνοημένα ήταν τα μοναστηριακά κτήματα, αλλά και οι νησιωτικές περιοχές, όπου η περίοδος αυτή σε πολλές περιπτώσεις ήταν συντομότερη και η επιβολή φόρων κάπως πιο χαλαρή. Την ίδια περίοδο, στη Δύση, η τέχνη του κρασιού γνώρισε τη μεγάλη ανάπτυξη που οδήγησε στη σημερινή της ακμή. Από το 13^ο αιώνα οι Άραβες προώθησαν την αμπελουργία στην κατακτημένη Ιβηρική χερσόνησο και έτσι, το 16^ο αιώνα έχει πλέον εξαπλωθεί στην Ισπανία και στη Γαλλία, στην οποία η σημαντικότερη ανάπτυξη οδήγησε, το 1730, ακόμη και σε νόμους για τον περιορισμό της καλλιέργειας. Το 1860, ο Λουί Παστέρ συνέβαλε στη σταθεροποίηση της οινοποιητικής βιομηχανίας, αποδεικνύοντας ότι η θέρμανση παρεμπόδιζε την ανεπιθύμητη μικροβιακή δραστηριότητα στο κρασί. Από τους πιο σημαντικούς σταθμούς της εξέλιξης του ευρωπαϊκού αμπελώνα υπήρξε η εμφάνιση της φυλλοξήρας, γύρω στα τέλη του 19^{ου} αιώνα. Πρόκειται για ένα μικρό έντομο, το οποίο όμως προσβάλλει τις ρίζες του αμπελιού, τις ξηραίνει και αναπόφευκτα ξηραίνεται και όλο το φυτό. Μετά τη καταστροφή που επέφερε η φυλλοξήρα, οι αμπελώνες ξαναφυτεύτηκαν, βασισμένοι όμως σε τελείως διαφορετικές αρχές. Είναι πλέον γραμμικοί, με δυνατότητα μηχανικής καλλιέργειας και χρησιμοποιούνται εμβολιασμένα φυτά που δεν προσβάλλονται από τη φυλλοξήρα. Η Σαντορίνη και η Πάρος είναι οι μοναδικές περιοχές της Ελλάδας και ίσως όλης της Ευρώπης που δεν προσβλήθηκαν από τη φυλλοξήρα.

Σημαντικό πάντως για την ελληνική οινοποιία, από την επανάσταση του 1921 και μετά, είναι ότι στη περίοδο αυτή μπήκαν οι βάσεις της ελληνικής οινολογίας και της-

επιστημονικού πλέον επιπέδου- παραγωγής κρασιού ελεγχόμενης και υψηλής ποιότητας που ξέφυγε από τα δεδομένα του πατροπαράδοτου σπιτικού κρασιού και καπηλειών. Δεν είναι τυχαίο ότι το κρασί αποτελεί στοιχείο κα σύμβολο της θρησκείας πολλών πολιτισμών. Οι Αιγύπτιοι το απέδιδαν στον Όσιρι, οι Έλληνες στο Διόνυσο. Ως δώρο των θεών, το κρασί εξυψώνεται ακόμα και σήμερα στο επίπεδο θρησκευτικού συμβόλου, που προσφέρεται με ταπεινοφροσύνη στη θεότητα και αντιστρόφως μετουσιωμένο σε Αυτήν, δίνει στους ανθρώπους δύναμη, έμπνευση και ευφορία. Στην εποχή μας η τέχνη της αμπελουργίας δεν είναι μόνο αποτέλεσμα διδασκαλίας των παλαιών προς τους νεότερους. Έχει γίνει κανονική επιστήμη, εμπλουτιζόμενη και από το ένστικτο του ευφυούς εμπειρισμού. Σχολείο σοφίας θέλησης και έγνοιας, η σημερινή αμπελουργία κα οινοποίηση δεν αρκούνται στο να είναι οι κληρονόμοι ενός ένδοξου παρελθόντος αλλά προετοιμάζουν με συνεχή φροντίδα το μέλλον.



1.2 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΩΝ

Το κρασί είναι το πιο σοφό σε περιεκτικότητα αλκοόλ ποτό που παράγεται εδώ και χιλιάδες χρόνια, συνοδεύοντας τον πολιτισμό του ανθρώπου. Ο ορισμός του, σύμφωνα με την 1 η παράγραφο, παράρτημα 1, της ΚΟΑ, του αμπελοοινικού τομέα

[Καν.(ΕΚ) 1493/99], είναι: «κρασί είναι το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά με ολική ή μερική αλκοολική ζύμωση, νωπών σταφυλιών, τα οποία έχουν υποστεί έκθλιψη ή όχι, ή γλεύκους σταφυλιών».

Ως πρώτη ύλη για την παραγωγή του είναι ο καρπός που δίνει το αμπέλι και συγκεκριμένα οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου. Όσο υψηλότερη είναι η ποιότητα της πρώτης ύλης, κάτι που διαμορφώνεται από πολλούς παράγοντες, τόσο περισσότερες πιθανότητες υπάρχουν να παραχθεί ποιοτικό κρασί.

Για να παραχθεί το κρασί εντάσσονται αρκετά στάδια οινοποίησης, τα οποία οδηγούν, μέσα από την ωρίμανση και την εμφιάλωση, στο τελικό το εμφιαλωμένο κρασί. Διαμορφώνονται έτσι διάφοροι τύποι, κατηγορίες και στυλ κρασιών, που προορίζονται για σύντομη, ή σχετικά σύντομη, κατανάλωση, ή παλαίωση. (Τουρή, et al, 8-9/2004)

Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες αμπέλου, οι οποίες χωρίζονται σε

- Επιτραπέζιες,
- Οινοποιήσιμες,
- ποικιλίες για ειδική χρήση και
- ποικιλίες υποκειμένων.

Σε κάθε οινοπαραγωγό χώρα καλλιεργούνται ντόπιες (γηγενείς) ποικιλίες αμπέλου, αλλά και τις λεγόμενες «διεθνείς» οινοποιήσιμες ποικιλίες, αυτές δηλαδή που συναντώνται σχεδόν σε όλον τον οινοπαραγωγό κόσμο. Οι πρώτες δίνουν συνήθως κρασιά που προορίζονται για εγχώρια κατανάλωση, με αρκετές εξαιρέσεις, «κλασσικές» πια στη διεθνή αγορά, ενώ οι άλλες δίνουν συνήθως κρασιά πιο ενιαίου και ευκολότερα αναγνωρίσιμου χαρακτήρα, ενός πιο ευρέως αποδεκτού στυλ, που παρουσιάζει όμως τεράστιες διαφοροποιήσεις ανάλογα με τις συνθήκες και τις μεθόδους καλλιέργειας. Η επικράτησή τους δεν είναι τυχαία, αφού όντως πρόκειται για ποικιλίες αποδεδειγμένου ποιοτικού δυναμικού και αξίας.

Υπάρχουν και κρασιά που παράγονται από μία μόνο ποικιλία (μονοποικιλιακά) και άλλα από δύο ή περισσότερες (συχνά ντόπιες και διεθνείς), ανάλογα με το επιθυμητό στυλ.

Οι πλέον γνωστές από τις διεθνείς είναι:

Για λευκά κρασιά

Chardonnay

Sauvignon Blanc

Για ερυθρά κρασιά

Cabernet Sauvignon

Merlot

Syrah

Οι πιο γνωστές μη διεθνείς (γηγενείς) ποικιλίες των πιο γνωστών οινοπαραγωγών χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι:

Η Αυστρία - Blauburgunder, Blauer Portugieser, Blaufränkisch, Bouvier, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Mueller-Thurgau, Neuburger, Riesling, Saint Laurent, Weissburgunder, Welschriesling, Zweigelt

Η Γαλλία - Cabernet franc, Chenin blanc, Gamay, Gewurztraminer, Grenache, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Semillon, Mauzac, Marsanne, Mourvedre, Muscat, Ondenc, Riesling, Roussanne, Viognier

Η Γερμανία - Blauer Portugieser, Gewürztraminer, Grauburgunder, Limberger, Mueller-Thurgau, Riesling, Scheurebe, Silvaner, Spätburgunder, Trollinger, Weisser Burgunder

Η Ελλάδα - Αγιωργίτικο, Αθήρι, Ασύρτικο, Βηλάνα, Κοτσιφάλι, Λημνιό, Μανδηλαριά, Μαυροδάφνη, Μοσχάτο, Μοσχοφίλερο, Ντεμπίνα, Ξινόμαυρο, Ροδίτης, Ρομπόλα, Σαββατιανό

Η Ισπανία - Albariño, Airen, Bobal, Calatayud, Campo di Borja, Cariñena, Garnacha, Malvasia, Mazuelo, Mencía, Monastrell, Moscatel de Valencia, Palomino, Parellada, Pedro Ximenez, Tempranillo, Verdejo, Viura (Macabeo), Xarel-lo

Η Ιταλία - Aglianico, Aleatico, Arneis, Barbera, Cortese, Corvina, Dolcetto, Favorita, Fiano, Gaglioppo, Garganega, Greco, Lambrusco, Malvasia, Montepulciano, Moscato, Nebbiolo, Negroamaro, Pinot Grigio, Primitivo, Sangiovese, Tocai Friulano, Trebbiano, Uva di Troia, Verdicchio, Vermentino, Vernaccia

Η Κύπρος - Μαύρον, Ξινιστέρι

Και η Ουγγαρία - Furmint, Harslevelu, Irsai Oliver, Kadarka, Kekfrankos, Szürkebarát

Πορτογαλία - Arinto, Baga, Bical, Maria Gomez (Fernao Pires), Periquita, Tinta barroca, Tinta roriz, Touriga nacional

1.3 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ

Η κατηγορία του κρασιού εξαρτάται άμεσα από την ποικιλία του σταφυλιού από το οποίο προέρχεται, από την περιοχή όπου αυτό καλλιεργείται και από τον τρόπο που οινοποιείται, ωριμάζει και παλαιώνει.

Και νομοθετικά αναγράφονται πάνω στις ετικέτες κρασιών τις ενδείξεις: Οίνος Ονομασίας Προέλευσης, Τοπικός ή Επιτραπέζιος Οίνος, οίνος ξηρός, ημίγλυκος, ή αφρώδης... στην ελληνική γλώσσα και αντίστοιχες ενδείξεις στα αγγλικά, στα γαλλικά και σε άλλες γλώσσες της Ε.Ε. . (Χατζηνικολάου, 2003) Συγκεκριμένα:

Σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης υπάρχουν δύο μεγάλες κατηγορίες κρασιού (με διάφορες υποκατηγορίες η κάθε μία, ανάλογα με τη χώρα):

Ο «Οίνος Ποιότητας Παραγόμενος σε Καθορισμένη Περιοχή» (Q . W . P . S . R . , από τα αρχικά των αγγλικών λέξεων Quality Wine Produced in a Specified Region , V . Q . P . R . D . , από τα αρχικά των γαλλικών λέξεων Vin de Qualite Produit dans une Region Determinee , V . C . P . R . D . , για τις χώρες της ιβηρικής χερσονήσου κλπ.)

Ανάλογα με την οινοπαραγωγό χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. μπορεί να υπάρχουν 2 υποκατηγορίες Q . W . P . S . R . , με αρχικά που-ροκύπτουν από την

αντίστοιχη γλώσσα, π.χ. QmP & QbA - Αυστρία, AC & VDQS - Γαλλία, QmP & QbA - Γερμανία, DOCa & DO - Ισπανία, DOCG & DOC - Ιταλία, DOC & IPR - Πορτογαλία,

Στην Ελλάδα υπάρχουν δύο κατηγορίες οίνου οι «**Ο.Π.Α.Π.**», **Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας** και οι οίνοι «**Ο.Π.Ε.**», **Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης** (οι δεύτεροι αφορούν μόνο σε γλυκά κρασιά). Παράγονται 28 κρασιά Ονομασίας Προέλευσης εκ των οποίων τα 19 είναι Ο.Π.Α.Π. και τα υπόλοιπα Ο.Π.Ε. . (Χατζηνικολάου, 2003)

Οι οίνοι που χαρακτηρίζονται ως «Ονομασίας προέλευσης» παράγονται σε καθορισμένη περιοχή, με υψηλό ποιοτικό δυναμικό, της οποίας το όνομα φέρουν. Η ποιοτική δυναμική του χαρακτήρα τους οφείλεται σε φυσικούς και τεχνικούς παράγοντες της περιοχής αυτής. Φυσικοί παράγοντες είναι το οικοσύστημα, ενώ τεχνικοί η τεχνολογία παραγωγής που εφαρμόζεται.

Η παραγωγή λοιπόν κάθε κρασιού αυτής της κατηγορίας που έρχεται στην αγορά εμφιαλωμένο με το τοπωνύμιο μιας περιοχής, πληροί ορισμένες προϋποθέσεις. Πιο συγκεκριμένα, το κρασί:

- πρέπει να προέρχεται από αμπελουργική ζώνη νομοθετικά οριοθετημένη της οποίας το όνομα φέρει στην ετικέτα του και μέσα στα όρια της οποίας καλλιεργούνται οι ποικιλίες σταφυλιών από τις οποίες παράγεται,
- πρέπει να παράγεται από μία ή περισσότερες εκλεκτές ποικιλίες οινάμπελου, πάντοτε τις ίδιες, οι οποίες είναι απόλυτα προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής και οι οποίες βάσει εμπειρίας έχει αποδειχθεί ότι δίνουν κρασιά υψηλής ποιότητας,
- πρέπει να παράγεται από στους αμπελώνες, από τους οποίους προέρχονται τα σταφύλια, εφαρμόζονται συγκεκριμένες καλλιεργητικές τεχνικές
- και η στρεμματική τους απόδοση είναι οριοθετημένη,
- πρέπει να παράγεται με βάση την παραδοσιακή οινοποιητική τεχνική της περιοχής, προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις της σύγχρονης τεχνολογίας και ωριμάζει ή και παλιώνει κάτω από ειδικές συνθήκες που αξιοποιούν και διαμορφώνουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του,
- πρέπει να εμφανίζεται με αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από ένα ελάχιστο, με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και δική του προσωπικότητα, που εξαρτάται

από το οικοσύστημα της περιοχής (συνδυασμός τόπου παραγωγής, κλιματολογικών συνθηκών και ποικιλίας αμπέλου).

Τα κρασιά που έχουν νομοθεσία προέλευσης χαρακτηρίζονται από μία "τυπικότητα". Είναι αντιπροσωπευτικά των συνθηκών της περιοχής παραγωγής τους. Εμφανίζουν ιδιαίτερο χαρακτήρα και προσωπικότητα, δηλαδή μία "μοναδικότητα" που οφείλεται

- στο οικοσύστημα στο οποίο καλλιεργούνται, εφ' όσον παράγονται από τον συγκεκριμένο συνδυασμό εδάφους, κλίματος και ποικιλίας αμπέλου,
- στην ελεγχόμενη ποσότητα παραγωγής, εφ' όσον οι ζώνες καλλιέργειας και η στρεμματική απόδοση του αμπελιού είναι οριοθετημένες,
- στην επί τόπου παραγωγή των κρασιών,
- στις παραδόσεις της συγκεκριμένης περιοχής, όπως αντανακλώνται στην αμπελοκαλλιέργεια, την οινοποίηση και την παλαίωση των κρασιών. .
(Χατζηνικολάου, 2003)

«Επιτραπέζιος Οίνος»

Στην κατηγορία του επιτραπέζιου οίνου σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ε.Ε., ανήκουν τα υπόλοιπα κρασιά, που προέρχονται τόσο από περιοχές που δίνουν οίνους της προηγούμενης κατηγορίας, που δεν εντάσσονται σε αυτήν, όσο και από άλλες περιοχές των οποίων το κλίμα, το έδαφος και οι καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου δεν έχουν κριθεί κατάλληλα για την παραγωγή κρασιών Ονομασίας Προέλευσης. Υπάρχουν δύο βασικές υποκατηγορίες:

1.«Επιτραπέζιος οίνος με γεωγραφική ένδειξη», που εξαρτάται από την οινοπαραγωγό χώρα της Ε.Ε. προκύπτουν τα αρχικά της αντίστοιχης γλώσσας, π.χ. Landwein – Αυστρία Vin de Pays – Γαλλία Landwein – Γερμανία Vino de la Tierra – Ισπανία Indicazione Geografica Tipica – Ιταλία Vinho Regional - Πορτογαλία

Στην Ελλάδα, στην κατηγορία του επιτραπέζιου οίνου διακρίνονται οι **Τοπικοί Οίνοι**, που φέρουν την ένδειξη Γεωγραφικής Καταγωγής του επιπέδου αμπελουργικής ζώνης, επαρχίας, νομού ή διαμερίσματος από όπου προέρχονται. Σύμφωνα με την Κοινοτική και την Εθνική μας Νομοθεσία, οι Τοπικοί Οίνοι ανταποκρίνονται σε ορισμένους όρους παραγωγής οι οποίοι αφορούν στις ποικιλίες οινάμπέλου από τις οποίες προέρχονται, στις μεθόδους οινοποίησης των σταφυλιών, στον ελάχιστο

αλκοολικό τίτλο και στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους. Στην ετικέτα τους διαβάζουμε τη Γεωγραφική Ένδειξη της Καταγωγής τους π.χ. Κρητικός Τοπικός Οίνος, Τοπικός Οίνος Δράμας, Τοπικός Οίνος Τριφυλίας, Σπατανέικος Τοπικός Οίνος κλπ.

Στα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης και τους Τοπικούς Οίνους, μόνο, μπορούν να χρησιμοποιούνται οι όροι με ενδείξεις «Αρχοντικό», «Βίλα», «Κάστρο», «Κτήμα», «Πύργος» ("Domaine" και "Chateau" αντίστοιχα, όροι που μπορούν να συμπληρωθούν όταν υπάρχουν οι ελληνικοί), «Μετόχι», «Μοναστήρι» κ.α. οι οποίες χαρακτηρίζουν αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις (και κτίρια), εφ' όσον το κρασί παράγεται από σταφύλια αμπελώνα ο οποίος ανήκει στην εν λόγω αμπελουργική εκμετάλλευση όπου πραγματοποιήθηκε η οινοποίηση. . (Χατζηνικολάου, 2003)

2.Επιτραπέζιος οίνος

Ανάλογα με την οινοπαραγωγό χώρα της Ε.Ε. προκύπτουν τα εξής: Tafelwein – Αυστρία Vin de Table – Γαλλία Tafelwein – Γερμανία Vino de Mesa – Ισπανία Vino da Tavola – Ιταλία Vinho de Mesa - Πορτογαλία

Οι όροι που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των επιτραπέζιων οίνων δεν είναι τόσο αυστηροί όσο είναι για τους οίνους ποιότητας παραγόμενος σε καθορισμένη περιοχή, ούτε καν όσο είναι αυτοί για τους τοπικούς οίνους.

Στην Ελλάδα περιλαμβάνονται στην κατηγορία των επιτραπέζιων οίνων τα **κρασιά μάρκας** και οι **οίνοι Ο.Κ.Π. («Ονομασία Κατά Παράδοση»)**.

Τα **κρασιά Μάρκας** είναι τα υπόλοιπα κρασιά, πέρα από τα Ο.Π.Α.Π., Ο.Π.Ε. και τους τοπικούς οίνους, που κυκλοφορούν στη χώρα μας είναι εμφανή με ποικίλες εμπορικές ονομασίες. Στην παραγωγή τους, μεγάλο ρόλο παίζουν η τέχνη του οινοποιού να διαμορφώνει και να αναπαραγάγει ένα κρασί το οποίο, με τη βοήθεια της τεχνολογίας, διατηρεί, όσο είναι δυνατό, τους ίδιους πάντα χαρακτήρες.

Τα κρασιά τα οποία χαρακτηρίζονται από **«Ονομασία Κατά Παράδοση»**, (appellation by tradition), παράγονται σύμφωνα με παραδοσιακές μεθόδους μιας συγκεκριμένης περιοχής ή χώρας. Είναι οίνοι, με ή χωρίς γεωγραφική ένδειξη, των

οποίων το όνομα χρησιμοποιείται αποκλειστικά και παραδοσιακά για τον χαρακτηρισμό προϊόντων που παράγονται σε μία και μόνο χώρα ή περιοχή αυτής της χώρας. Παράδειγμα κρασιού Ονομασίας Κατά Παράδοση αποτελεί η Βερντέα , ένα λευκό γλυκό κρασί που παράγεται στη Ζάκυνθο και η Ρετσίνα . . (Χατζηνικολάου, 2003;)



Η ρετσίνα

Η ρετσίνα είναι κατά αποκλειστικότητα ελληνικό προϊόν, ένα κρασί που δεν παράγεται πουθενά αλλού στον κόσμο (Κοινοτικός Κανονισμός (ΕΚ) 1493/1999).

Παράγεται ακολουθώντας τη διαδικασία της λευκής οινοποίησης, με την προσθήκη στο γλεύκος ρητίνης πεύκου (συνήθως *Pinus halepensis*), πριν ή κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης (1 - 3 gr . ρητίνης ανά lt . γλεύκους).

Εδώ και 3000 χρόνια παράγεται αυτό το κρασί από τους αρχαίους Έλληνες, που για να διατηρήσουν και να μεταφέρουν ασφαλέστερα το κρασί τους, σφράγιζαν τα δοχεία και τους αμφορείς που χρησιμοποιούσαν με ένα υλικό με βάση τη ρητίνη πεύκου (έχουν ανακαλυφθεί αρχαιολογικά ευρήματα με ανάλογα υπολείμματα ρητίνης). Η ρητίνη, με τις αντισηπτικές της ιδιότητες, δημιουργούσε μια φυσική προστασία στο κρασί και ταυτόχρονα του έδινε ιδιαίτερα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά που άρεσαν στους αρχαίους Έλληνες, οι οποίοι συνήθιζαν να αρωματίζουν τα κρασιά τους με διάφορες ουσίες (βότανα, μέλι, θαλασσινό νερό κ.α.).

Η ρετσίνα κατατάσσεται στην ιδιαίτερη κατηγορία οίνων που λέγεται «ονομασία κατά παράδοση» και συγκαταλέγεται στα επιτραπέζια κρασιά.

Η ποικιλία αμπέλου διαφέρει από περιοχή σε περιοχή, καθώς διαφέρει και η ποιότητα της ρητίνης των πεύκων που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της ρετσίνας,. Παρόλο που παράγεται σε όλη την ελληνική επικράτεια, από διάφορες ποικιλίες αμπέλου (Ροδίτη, Μοσχάτο, κ.α.), η ρετσίνας της Αττικής, της Βοιωτίας και της Εύβοιας, από την ποικιλία Σαββατιανό, έχουν το δικαίωμα αναγραφής στην ετικέτα τους του τόπου παραγωγής τους (designation of origin).

Το χρώμα της ρετσίνας είναι λευκό, με κεχριμπαρένια απόχρωση (παλαιότερα και πολύ σπάνια πια, παράγονταν παραδοσιακά ροζέ ή και κόκκινες ρετσίνας, ποτέ όμως ιδιαίτερα σκουρόχρωμες). Τα αρώματά της είναι φρουτώδη ή ανθώδη, ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο σταφύλι, εμπλουτισμένα όμως με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα που διαμορφώνεται από τη ρητίνη (αρώματα πεύκου, μαστίχας, κ.α.). Η γεύση της είναι μοναδική, έντονη, πολλές φορές ελαφρώς πικάντικη. Είναι κρασί που δεν ενδείκνυται

για παλαίωση, αντίθετα είναι καλό να καταναλώνεται φρέσκο. Σερβίρεται κρύα και συνοδεύει ιδανικά τοπικά και παραδοσιακά πιάτα της ελληνικής κουζίνας, που λόγω της δομής και της ποικιλίας των συστατικών τους θα δυσκόλευαν ένα άλλο κρασί. Σε αυτό το ρόλο κερδίζει τελικά όσους θα νιώσουν ίσως έκπληξη όταν την πρωτοδοκιμάσουν.

Η ρετσίνα δεν έπαψε ποτέ να αποτελεί γέφυρα πολιτισμού και παράδοσης ανάμεσα στο χτες και στο σήμερα της οινικής Ελλάδας, πράγμα που οδηγεί τα τελευταία χρόνια πολλούς σημαντικούς Έλληνες παραγωγούς στην προσπάθεια για αναβάθμισή ενός προϊόντος που ενώ αμφισβητήθηκε έντονα στο παρελθόν, εντάσσεται σε αυτά που αντιπροσωπεύουν μέρος της κουλτούρας της χώρας. . (Χατζηνικολάου, 2003; Λαγός, 2005)

Κρασιά Παλαίωσης

Ορισμένα κρασιά βελτιώνονται σημαντικά με την παλαίωσή τους, όσο αυτά ωριμάζουν μέσα σε βαρέλια ή όσο παραμένουν αποθηκευμένα στις φιάλες τους. Γι' αυτά τα κρασιά παλαίωσης ο νομοθέτης έχει θεσπίσει ειδικές ενδείξεις που είναι ανάλογες με την κατηγορία στην οποία ανήκουν, καθώς και με το χρόνο και τον τρόπο παλαίωσής τους.

Για τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις Reserve (επιλεγμένος) και Grande Reserve (ειδικά επιλεγμένος) Η ένδειξη επιλεγμένος αναφέρεται σε παλαίωση δύο χρόνων συνολικά για τα λευκά κρασιά (τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλι και 6 μήνες σε φιάλη) και τριών για τα ερυθρά (τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλι και 6 μήνες σε φιάλη). Αντίστοιχα τα κρασιά που φέρουν την ένδειξη ειδικά επιλεγμένος έχουν παλαιώσει: τα μεν λευκά τρία χρόνια (εκ των οποίων υποχρεωτικά ένα χρόνο σε βαρέλι και ένα χρόνο σε φιάλη), τα δε ερυθρά τέσσερα (εκ των οποίων δύο χρόνια σε βαρέλι και δύο σε φιάλη).

Για τα επιτραπέζια κρασιά χρησιμοποιούμε την ένδειξη Κάβα που αναφέρεται σε χρόνο παλαίωσης δύο χρόνων για τα λευκά κρασιά (εκ των οποίων έξι μήνες σε βαρέλι και έξι σε φιάλη) και τριών για τα ερυθρά (εκ των οποίων 6 μήνες σε καινούριο βαρέλι, μικρότερο των 600 λίτρων, ή ένα χρόνο σε παλαιό βαρέλι και δύο σε φιάλη).

Σημειώνεται πως οι προσδιορισμοί που αναφέρονται στις επιμέρους κατηγορίες κρασιών (και στις υποκατηγορίες τους), δεν αποτελούν ούτε εγγύηση υψηλής, ούτε ένδειξη χαμηλής ποιότητας για τον οίνο που αναφέρονται. Έτσι, όπως ένας «Οίνος Ποιότητας Παραγόμενος σε Καθορισμένη Περιοχή», παρά τις νομοθετικές προϋποθέσεις που πρέπει να τηρεί, δε συνεπάγεται αυτόματα την πραγματικά υψηλή του ποιότητα (παρά τη σχετική λέξη στον προσδιορισμό του, που αναφέρεται στο δυναμικό της περιοχής από όπου προέρχεται), ένας απλός επιτραπέζιος οίνος μπορεί να είναι «μεγάλο» κρασί. . (Χατζηνικολάου, 2003; Λαγός, 2005)



1.4 ΤΥΠΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ

Οι διάφοροι νομοθετημένοι τύποι κρασιών είναι οι εξής:

Πρώτο κριτήριο διαφοροποίησης του κρασιού αποτελεί το χρώμα. Διακρίνουμε έτσι τα κρασιά σε λευκά, ροζέ, και ερυθρά. Πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό που εξαρτάται αφ' ενός από το είδος του σταφυλιού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του κρασιού, αφ' ετέρου από το είδος της οινοποίησης. . (Χατζηνικολάου, 2003; Λαγός, 2005)

Ανάλογα με τη γλυκύτητά τους, την περιεκτικότητά τους δηλαδή σε σάκχαρα, τα κρασιά διακρίνονται σε ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα, και γλυκά. Η γλυκύτητά τους οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα εάν διακοπεί η αλκοολική ζύμωση. Η διακοπή μπορεί να είναι φυσική, όπως στην περίπτωση των Φυσικώς Γλυκών Οίνων (Vins Naturellement Doux). Υπάρχουν όμως και οι Vins de Liqueur στους οποίους η διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης είναι τεχνητή, πραγματοποιείται δηλαδή

με την προσθήκη αλκοόλης. Αυτά τα κρασιά δεν είναι υποχρεωτικά γλυκά π.χ. το Sherry της Ισπανίας (κρασιά που παλαιότερα ονομάζονταν «ενισχυμένα» ή "fortified").

Τέλος, ανάλογα με την περιεκτικότητά σε διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα, τα κρασιά διακρίνονται σε ήσυχα, ημιαφρώδη και αφρώδη.

Το αέριο μπορεί να προέρχεται από αλκοολική ζύμωση και να έχει διατηρηθεί στο κρασί (Φυσικώς Αφρώδεις Οίνοι) ή να έχει προστεθεί εκ των υστέρων (Τεχνητώς Αφρώδεις Οίνοι). . (Χατζηνικολάου, 2003; Λαγός, 2005)

Αναφορικά με τον τύπο του κρασιού χρησιμοποιείται ένα γλωσσάριο

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΚΡΑΣΙΩΝ

Ξηρά: είναι τα κρασιά που σχεδόν όλα τα σάκχαρα του σταφυλιού από όπου παρήχθησαν έχουν μετατραπεί σε αλκοόλ, κατά την αλκοολική ζύμωση, με αποτέλεσμα να μην έχουν γλυκιά γεύση.

Γλυκά: είναι τα κρασιά που τουλάχιστον ένα μέρος των σακχάρων του σταφυλιού από όπου παρήχθησαν δεν έχει μετατραπεί σε αλκοόλ, κατά την αλκοολική ζύμωση, με αποτέλεσμα να έχουν γλυκιά γεύση (ανάλογα με την ποσότητα αζύμωντων σακχάρων ένα κρασί μπορεί να είναι ημίξηρο, ημίγλυκο ή γλυκό).

ΓΙΑ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Ένταση: είναι η δύναμη με την οποία εμφανίζονται τα αρώματα ενός κρασιού, που μπορεί να είναι χαμηλή, διακριτική, ελαφρά, μέτρια, υψηλή, πολύ υψηλή.

Ποιότητα: χαρακτηρίζει συνολικά την αρωματική εικόνα ενός κρασιού, που πρέπει να είναι υγιής και ευχάριστη, ενώ μπορεί να είναι φίνα, πλούσια, πυκνή, πληθωρική κλπ., αλλά και μονοδιάστατη, απλή, σύνθετη, πολύπλοκη, κ.α.

Χαρακτήρας: αφορά σε συγκεκριμένες μυρωδιές που θυμίζει η αρωματική εικόνα του κρασιού, που μπορεί βασικά να είναι φρουτώδης, λουλουδάτη, γήινη –

χορτώδης, βοτανική, μπαχαρική – ζωική κ.α. (αν το κρασί έχει περάσει ή ζυμώσει σε βαρέλι, μυρωδιές που δίνει το ξύλο – βανίλιας, σοκολάτας, ξηρών καρπών, καπνού κ.α. και βέβαια ξύλου – είναι παρούσες).

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Οξύτητα: από τα σημαντικότερα γευστικά στοιχεία, είναι υπεύθυνη για τη ζωηρότητα, τη ζωντάνια της γεύσης του κρασιού, προέρχεται από τα οξέα του σταφυλιού και πρέπει να είναι ισορροπημένη κυρίως με το αλκοόλ (που έχει γλυκιά γεύση), ή τα αζύμωτα σάκχαρα, αν υπάρχουν. Μπορεί να είναι από πολύ χαμηλή, χαμηλή, μέτρια, ευχάριστα αισθητή, υψηλή, έως και πολύ υψηλή.

Αλκοόλ: είναι το κύριο προϊόν της αλκοολικής ζύμωσης των σακχάρων του σταφυλιού, που βρίσκεται μέσα στο κρασί, έχει γλυκιά γεύση και είναι συνυπεύθυνο για την, περισσότερο ή λιγότερο, μαλακιά (βελουδίνη) υφή του κρασιού στο στόμα. Η περιεκτικότητά του μέσα στο κρασί χαρακτηρίζεται ως χαμηλή, μέτρια ή υψηλή (περίπου 11 - 12%, 12 - 13% & 13 - 14% κατ' όγκο, αντίστοιχα).

Τανίνες: είναι ουσίες που συναντώνται σχεδόν αποκλειστικά στα ερυθρά κρασιά και έχουν στυφή υφή και πικρή γεύση, που εξισορροπούνται με το αλκοόλ. Μπορεί να είναι από ελάχιστα αισθητές έως πάρα πολλές και από πολύ ήπιες και ευγενικές, έως τραχιές και επιθετικές, με ποιότητα που ποικίλει.

Σώμα (όγκος για τα λευκά κρασιά): είναι η συνισταμένη του αλκοόλ, των γευστικών αρωμάτων (που ομοιάζουν συνήθως με αυτά της οσμής του κρασιού και διακρίνονται για την ένταση, την ποιότητα και τον χαρακτήρα τους) και της πυκνότητας που έχει το κρασί στο στόμα, που χαρακτηρίζει τη γεύση του ως ελαφρά (άδεια), μέτριου βάρους (ή μέτριου όγκου / σώματος), ή γεμάτη (ογκώδη ή σωματώδη), με ενδιάμεσες διαβαθμίσεις.

Επίγευση: είναι ένα από τα σημαντικότερα και πλέον σίγουρα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρασιού και αφορά στην ένταση, την ποιότητα, τον χαρακτήρα και κυρίως την αρωματική διάρκεια του κρασιού, αφού αυτό «φύγει» από το στόμα και μπορεί να είναι από σύντομη έως μακρά ή πολύ μακρά.

Οι σημαντικότερες ποικιλίες κρασιών όπως φαίνονται στο βιβλίο της Χαρούλας Σπινθηροπούλου (2001) είναι :

Cabernet Franc:

Είναι ερυθρή ποικιλία της ΝΔ Γαλλίας, η οποία πρωτοκαλλιεργήθηκε στην Ελλάδα στην περιοχή της Σιθωνίας, ενώ σήμερα καλλιεργείται και σε αρκετές περιοχές της Πελοποννήσου, της Αττικοβοιωτίας, της Ηπείρου και της Μακεδονίας, σε μικρή όμως έκταση. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου.

Κατά το σωστό βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών, το κρασί της ποικιλίας αυτής παρουσιάζει καλή ισορροπία αλκοόλης οξύτητας και καλό αρωματικό δυναμικό, που εξελίσσεται κατά την παλαίωση. Το χρώμα του είναι λιγότερο έντονο από αυτό του Cabernet Sauvignon και το τανικό του δυναμικό είναι χαμηλότερο, γεγονός που, του επιτρέπει να χρειάζεται πιο βραχύχρονη παλαίωση και να καταναλώνεται σε πιο νεαρή ηλικία.

Το Cabernet Franc συμμετέχει στην παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πλαγιές Μελίτων" (μαζί με το Λημνιό και το Cabernet Sauvignon), καθώς και στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων (Αγιορείτικος, Μακεδονικός, Μεσσηνιακός). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Cabernet Sauvignon:

Είναι διεθνής ερυθρή ποικιλία καταγόμενη από το Bordeaux της Γαλλίας, της οποίας η καλλιέργεια θεωρήθηκε απαραίτητη για τη βελτίωση των ερυθρών οίνων, που παράγονταν από ορισμένες ελληνικές ποικιλίες. Στην Ελλάδα πρωτοκαλλιεργήθηκε στο Μέτσοβο και γρήγορα η καλλιέργειά της επεκτάθηκε σε αρκετές περιοχές σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο (από την Κρήτη μέχρι τη Θράκη, είναι επιτρεπόμενη ή συνιστώμενη σε 23 νομούς), χωρίς όμως να καταλαμβάνει ιδιαίτερα μεγάλη έκταση λόγω της μικρότερης παραγωγικότητάς της έναντι των ελληνικών ποικιλιών. Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου.

Κατά το σωστό βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών, το κρασί της ποικιλίας αυτής παρουσιάζει μία καλή ισορροπία αλκοόλης οξύτητας. Η υπερωρίμανση των σταφυλιών έχει αρνητικές επιπτώσεις στην οξύτητα και το αρωματικό δυναμικό. Στα

κατάλληλα εδάφη, και σε σχέση πάντα με το επίπεδο της παραγωγής δίνει κρασιά με έντονο χρώμα, υψηλό αρωματικό δυναμικό, το οποίο εξελίσσεται σε πολύπλοκο μπουκέτο κατά την παλαίωση, σώμα, τανίνες, που απαιτούν παραμονή πολλών μηνών σε δρύινα βαρέλια, ώστε το κρασί να γίνει μαλακό, στρογγυλό και ισορροπημένο. Το Cabernet Sauvignon χρησιμοποιείται σε αναμειξεις με κρασιά άλλων ποικιλιών, και η παρουσία του ακόμα και σε μικρό ποσοστό, που συνήθως κυμαίνεται από 5-20%, ενισχύει και στηρίζει το χρώμα, το άρωμα, το σώμα, τη γευστική ισορροπία και πληρότητα, δίνοντας το δικό του χαρακτήρα στο τελικό προϊόν.

Το Cabernet Sauvignon συμμετέχει στην παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πλαγιές Μελίτωνα" (μαζί με τις ποικιλίες Λημιό και Cabernet Franc), καθώς και αρκετών Τοπικών (Αγιορείτικος, Αττικός, Δράμας, Μακεδονικός, Πλαγιές Πετρωτού, Τριφυλίας κ.ά.) και Επιτραπέζιων οίνων. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Chardonnay:

Είναι Κοσμοπολίτικη λευκή ποικιλία γαλλικής προέλευσης (Βουργουνδία). Στην Ελλάδα καλλιεργείται σε 24 νομούς, κατανεμημένους σε όλα τα γεωγραφικά διαμερίσματα της χώρας. Ωριμάζει το τελευταίο δεκαήμερο του Αυγούστου.

Η ποικιλία Chardonnay μπορεί να δώσει λευκούς οίνους φρέσκους ή που έχουν ζυμώσει και ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια, με μία ευρεία παλέτα αρωμάτων, των οποίων η πολυπλοκότητα και η ποιότητα είναι συνάρτηση της στρεμματικής απόδοσης. Η γεύση τους είναι λιπαρή, δροσερή έως ζωηρή, ισορροπημένη, με σώμα και διάρκεια. Στα κατάλληλα εδάφη μπορεί να φθάσει το βέλτιστο της ποιότητας ενός λευκού κρασιού.

Το Chardonnay συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων (όπως στις Πλαγιές Αιγιαλείας, Πυλίας, Ανδριανιώτικος, Δράμας, Μεσσηνιακός, Ισμαρικός, Επανομής, Πελοποννησιακός).

Grenache Rouge:

Είναι ερυθρή μεσογειακή ποικιλία ισπανικής καταγωγής, καλλιεργούμενη σε αρκετές ξηροθερμικές περιοχές στον κόσμο. Στην Ελλάδα είναι συνιστώμενη ως βελτιωτική σε 18 νομούς στα Δωδεκάνησα τη Θράκη, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία, την Κρήτη, την Πελοπόννησο και τη Στερεά Ελλάδα. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου.

Όταν βρίσκεται στα κατάλληλα εδάφη και με μέτρια παραγωγή, το κρασί της ποικιλίας αυτής έχει καλό χρώμα, μέτριο σώμα, υψηλό αλκοολικό τίτλο και μέτρια οξύτητα. Έχει την τάση όμως να γερνάει γρήγορα και να οξειδώνεται εύκολα.

Η Grenache Rouge συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων (Αγιορείτικος, Γερανίων, Δωδεκανησιακός, Θηβαϊκός, Κισσάμου). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Merlot:

Είναι ερυθρή ποικιλία, γαλλικής προέλευσης, καλλιεργούμενη στην περιοχή του Bordeaux, η οποία κατέλαβε τα τελευταία χρόνια σημαντικές εκτάσεις σε ολόκληρο τον κόσμο. Στην Ελλάδα καλλιεργείται σε 23 νομούς στην Ήπειρο, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία, την Πελοπόννησο και τη Στερεά Ελλάδα. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου.

Το κρασί της ποικιλίας Merlot: είναι υψηλόβαθμο, καλής οξύτητας, με χαρακτηριστικό άρωμα, σώμα, μαλακή και ισορροπημένη γεύση, επιδεκτικό παλαίωσης. Στις αναμείξεις με άλλα κρασιά, βελτιώνει το χρώμα και το άρωμά τους, και επιταχύνει τον απαιτούμενο χρόνο παλαίωσης ώστε να είναι πιο σύντομα έτοιμα προς κατανάλωση. Το Merlot συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών τοπικών οίνων, μονοποικιλιακών και πολυποικιλιακών (Επανομής, Δράμας, Μακεδονικός, Κρανιάς, Ημαθίας κ.ά.).

(Σπινθηροπούλου, 2001)



Sauvignon Blanc:

Είναι λευκή αρωματική ποικιλία γαλλικής προέλευσης, η οποία καλλιεργείται σε ολόκληρο τον κόσμο. Στην Ελλάδα η καλλιέργειά της ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του '90 για να φθάσει σήμερα να καλλιεργείται σε 21 νομούς της χώρας, γεωγραφικά κατανεμημένους σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου.

Το Sauvignon Blanc όταν καλλιεργηθεί στις κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες, με μικρές αποδόσεις και τρυγηθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας, ώστε να υπάρχει ισορροπία οξύτητας- σακχάρων και διατήρηση του ιδιαίτερου αρωματικού δυναμικού του, μπορεί να δώσει ξηρά κρασιά, με πλούσιο άρωμα (κυρίως εξωτικών φρούτων), ζυερή, ισορροπημένη και πληθωρική γεύση. Το Sauvignon Blanc μπορεί να ζυμώσει και να ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια. Το Sauvignon Blanc συμμετέχει στην

παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων (Φλώρινας, Χαλκιδικής, Δράμας, Ηρακλειώτικος, Επανομής, Θηβαϊκός κ.ά.). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Syrah:

Είναι ερυθρή ποικιλία, που έγινε γνωστή χάρη στα θαυμάσια κρασιά, που δίνει στην κοιλάδα του Ροδανού και η οποία καλλιεργείται σήμερα σε πολλές περιοχές στον κόσμο. Στην Ελλάδα η καλλιέργειά της ξεκίνησε από τη Σιθωνία, ενώ τα τελευταία χρόνια καλλιεργείται ως συνιστώμενη σε 16 νομούς της χώρας σε Πελοπόννησο, Κρήτη, Δωδεκάνησα, Μακεδονία, Θράκη, Στερεά Ελλάδα, Θεσσαλία. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

Ανάλογα με τον κλώνο, το κλάδεμα, το έδαφος και την περιοχή, η ποικιλία αυτή μπορεί να δώσει λιγότερο ή περισσότερο "δυνατά" κρασιά, μέτριας οξύτητας, με έντονο χρώμα, έντονα αρώματα, που γίνονται πολυπλοκότερα κατά την παλαίωση.

Το Syrah Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων, ερυθρών και ροζέ (Επανομής, Σιθωνίας, Ηρακλειώτικος κ.ά.). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Αγιωργήτικο:

Συνώνυμα αυτής της ποικιλίας είναι Μαύρο Νεμέας, Μαυρούδι Νεμέας.

Μία από τις εκλεκτότερες ερυθρές ελληνικές ποικιλίες. Καλλιεργείται στο νομό Κορινθίας και κυρίως στη ζώνη της Νεμέας και σποραδικά στους νομούς Αργολίδας, Αρκαδίας και Αττικής, καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση, που ξεπερνά τα 20.000 στρέμματα. Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου.

Το Αγιωργήτικο είναι μία πολυδυναμική ποικιλία, που χαρακτηρίζεται από βαθύ ερυθρό χρώμα και μαλακές τανίνες, και η οποία μπορεί να δώσει διαφορετικούς τύπους προϊόντων, ανάλογα με το περιβάλλον στο οποίο καλλιεργείται. Αξιόλογα ερυθρά γλυκά κρασιά. Φρουτώδη ερυθρά κρασιά πρώιμης κατανάλωσης, (τύπου nouveau). Βαθύχρωμα ερυθρά ξηρά κρασιά, είτε νεαρά, φρουτώδη, ευκολόπιota, με μαλακή και στρογγυλή γεύση, είτε παλαιωμένα με χαρακτηριστικό σύνθετο μπουκέτο κόκκινων φρούτων, αποξηραμένων δαμάσκηνων και μπαχαρικών, και πλούσια,

ισορροπημένη γεύση, με βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση. Ζωηρόχρωμα ροζέ κρασιά, με φρουτώδη αρώματα, γεμάτη και δροσερή γεύση. Από την ποικιλία αυτή παράγονται τα ξηρά αλλά και τα ημίγλυκα και γλυκά ερυθρά κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Νεμέα". Το Αγιωργήτικο συμμετέχει στη σύνθεση αρκετών Τοπικών οίνων (Πελοποννησιακός, Πλαγιές Ορεινής Κορινθίας κ.α.) καθώς και Επιτραπέζιων, ιδιαίτερα με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Cabernet Sauvignon. (Σπινθηροπούλου, 2001)



Αθήρι:

Το αθήρι είναι παλιά λευκή ποικιλία του κεντρικού και νότιου Αιγαίου, που καλλιεργείται σήμερα σε αρκετές περιοχές της χώρας, όπως η Χαλκιδική. Ωριμάζει το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου ή αρχές Σεπτεμβρίου. Το Αθήρι δίνει κρασιά με φρουτώδη αρώματα, μέτριο αλκοολικό τίτλο και οξύτητα, με ευχάριστη, απαλή και γεμάτη γεύση. Συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ρόδος", "Σαντορίνη", "Πλαγιές Μελίτωνα", καθώς και Τοπικών (Αγιορείτικος, Χαλκιδικής, Μακεδονικός, Λασιθιώτικος, Ηρακλειώτικος, Αιγαίοπελαγίτικος κ.α.), και Επιτραπέζιων οίνων. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Ασύρτικο:

Είναι εξαιρετική πολυδύναμη λευκή ελληνική ποικιλία. Αρχικά καλλιεργούνταν στα νησιά των Κυκλάδων και κυρίως στη Σαντορίνη, που είναι ο τόπος καταγωγής της. Από εκεί μετανάστευσε με επιτυχία στη Χαλκιδική, την Επανομή, τη Δράμα, το Παγγαίο, την Αττική, την Πελοπόννησο, και έφτασε να καλλιεργείται σχεδόν σε όλη την Ελλάδα, σε μία έκταση, που ξεπερνά τα 11.500 στρέμματα. Λόγω της υψηλής οξύτητας, του αρώματος και της ευκολίας προσαρμογής της σε διάφορα εδαφοκλιματικά περιβάλλοντα διατηρώντας το χαρακτήρα της, η ποικιλία αυτή έχει χρησιμοποιηθεί ευρύτατα στη δημιουργία νέων αμπελώνων σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο. Το Ασύρτικο δίνει οίνους υψηλόβαθμους με υψηλή οξύτητα, συνδυασμός σπάνιος για λευκή μεσογειακή ποικιλία. Οι οίνοι από Ασύρτικο χαρακτηρίζονται από τη ζωνή και γεμάτη γεύση και την ιδιαίτερη μύτη, πιο μεταλλική και γήινη στη Σαντορίνη, έντονα φρουτώδη και ανθώδη στην ηπειρωτική και μάλιστα στη Βόρεια Ελλάδα. Παρουσιάζουν όμως τάση οξειδωσης και γι' αυτό χρειάζεται προσοχή κατά την οινοποίηση. Το Ασύρτικο συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Σαντορίνη" (του ξηρού, φρέσκου ή παλαιωμένου σε δρύινα βαρέλια, και του γλυκού παλαιωμένου Vinsanto), και "Πλαγιές Μελίτωνα", αλλά και αρκετών Τοπικών (Επανομής, Δράμας, Αγιορείτικος, Μακεδονικός, Πλαγιές Βερτίσκου, Αττικός κ.α.) και Επιτραπέζιων οίνων. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Βερτζαμί:

Συνώνυμα αυτής της ποικιλίας είναι το Μαρτζαβί, Λευκαδίτικο.

Το Βερτζαμί είναι μία από τις πλουσιότερες σε χρώμα ελληνικές ερυθρές ποικιλίες, που κυριαρχεί στη Λευκάδα και συναντάται σποραδικά στην Πρέβεζα, το Αγρίνιο, την Πάτρα. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου. Όταν καλλιεργείται στα κατάλληλα εδάφη και σε περιοχές μικρού υψομέτρου, το Βερτζαμί δίνει κρασιά με πλούσιο χρώμα, υψηλόβαθμα, με ισορροπημένη οξύτητα. Το Βερτζαμί Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Επιτραπέζιων οίνων. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Βηλάνα:

Είναι λευκή ποικιλία της Κρήτης, η οποία συναντάται στους νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου και σποραδικά στους νομούς Ρεθύμνης και Χανίων, καταλαμβάνοντας συνολικά μια έκταση περίπου 3.500 στρεμμάτων. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου. Όταν η Βηλάνα καλλιεργείται στα κατάλληλα εδάφη με μικρό φορτίο ανά πρεμνό, δίνει κρασιά μέτριου έως υψηλού αλκοολικού τίτλου, υψηλής οξύτητας και μέτριου αρωματικού πλούτου. Πρόκειται για μία ευοξειδωτή ποικιλία, η οποία απαιτεί πάντα προσοχή στην οινοποίηση. Η ποικιλία Βηλάνα συμμετέχει στην παραγωγή των λευκών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πεζά"(100%), και "Σητεία" (μαζί με την ποικιλία Θραψαθήρι), καθώς και ορισμένων Τοπικών οίνων (Κρητικός, Λασηθιώτικος, Κίσσαμου, Ηρακλειώτικος). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Ζουμιάτικο:

Συνώνυμα αυτής της ποικιλίας είναι Δαμιάτης, Smederenka. Είναι λευκή ποικιλία των Βαλκανίων (Βουλγαρία, Γιουγκοσλαβία, Τουρκία), καλλιεργούμενη σε ολόκληρο το μακεδονικό και θρακιώτικο χώρο. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου. Το Ζουμιάτικο, εφόσον καλλιεργείται με μικρή απόδοση ανά πρεμνό, δίνει κρασιά μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας έως χαμηλής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά. Η ποικιλία αυτή συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών (Μεσημβριώτικος, Αβδήρων, Σερρών, Ισμαρικός) και Επιτραπέζιων οίνων. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Κοτσιφάλι:

Μία από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες της Κρήτης, καλλιεργούμενη σε μεγαλύτερη έκταση στο νομό Ηρακλείου. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Το Κοτσιφάλι δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, αρωματικά, χαμηλής οξύτητας με ασταθές χρώμα. Για το λόγο αυτό συνοινοποιείται με την ποικιλία Μανδηλαριά, που χαρακτηρίζεται από έντονο χρώμα και υψηλό φανολικό δυναμικό, για την παραγωγή των ξηρών ερυθρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως "Πεζά" και "Αρχάνες". Το Κοτσιφάλι επίσης συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων (Κρητικός, Ηρακλειώτικος, Λασιθιώτικος). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Κρασάτο:

Το Κρασάτο είναι Ερυθρή ποικιλία της Θεσσαλίας, που καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Ραψάνης. Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου. Το Κρασάτο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας και χρωματικής έντασης, και πλούσια σε τανίνες, τα οποία γερνάνε γρήγορα. Συνοינוποιείται με τις ποικιλίες Σταυρωτό και Ξινόμαυρο για την παραγωγή του ερυθρού, ξηρού οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ραψάνη". (Σπινθηροπούλου, 2001)

Λημνιό:

Συνώνυμο αυτής της ποικιλίας είναι το Καλαμπάκι. Η ποικιλία αυτή είναι Πολύ παλιά γηγενής, ερυθρή ποικιλία, που αναφέρεται ως "Λημνία Σταφυλή" στο "Ονομαστικόν" του Πολυδεύκη, κέντρο καλλιέργειας της οποίας υπήρξε η Λήμνος. Σήμερα καλλιεργείται στη Λήμνο, τη Χαλκιδική, τον Έβρο, τη Ροδόπη, την Ξάνθη, την Καβάλα, τις Σέρρες, τη Λάρισα και την Καρδίτσα. Το Λημνιό δίνει κρασιά σχετικά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας, με ελαφρύ ιδιαίτερο άρωμα (θυμίζει φασκομηλιά και δάφνη), μέτριο χρώμα και σώμα. Συμμετέχει στην ποικιλιακή σύνθεση των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πλαγιές Μελίτων" μαζί με τις Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc, καθώς και ορισμένων Τοπικών (Αγιορείτικος, Μακεδονικός, Ισμαρικός, Θρακικός), και Επιτραπέζιων οίνων. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Λιάτικο:

Το λιάτικο έχει συνώνυμο το Λιάτης, Μαυρολιάτης.

Είναι ερυθρή ποικιλία καλλιεργούμενη στους νομούς Ηρακλείου, Λασιθίου, Ρεθύμνης και Χανίων, και σποραδικά στις νότιες Κυκλάδες και την Κεφαλονιά. Ωριμάζει πρώιμα (εξ' ου και η ονομασία της), μέσα στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου. Το Λιάτικο δίνει ερυθρά ξηρά κρασιά υψηλόβαθμα, αρωματικά, μέτριας οξύτητας, που όμως υστερούν σε χρώμα, καθώς και θαυμάσια γλυκά κρασιά. Από την ποικιλία Λιάτικο παράγονται κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας, τα ξηρά και γλυκά "Σητεία", και τα γλυκά "Δαφνές", καθώς και ορισμένοι Τοπικοί οίνοι, σε ανάμειξη με άλλες ποικιλίες (Ηρακλειώτικος, Κρητικός, Λασηθιώτικος). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Μαλαγουζιά:

Η Μαλαγουζιά, είναι Λευκή ποικιλία καταγόμενη από την Αιτωλοακαρνανία, η οποία καλλιεργείται στη Μακεδονία (Χαλκιδική, Θεσσαλονίκη), και διάσπαρτα στη Στερεά Ελλάδα (Αιτωλοακαρνανία, Φθιώτιδα, Αττική), και την Πελοπόννησο. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου.

Η Μαλαγουζιά δίνει κρασιά τα οποία μπορεί να έχουν ζυμώσει ή ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια, είναι υψηλόβαθμα, με ιδιαίτερο πλούσιο άρωμα, μέτρια οξύτητα, γεμάτη και στρογγυλή γεύση. Συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών Οίνων (Επανομής, Σιθωνίας). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Μανδηλαριά:

Η Μανδηλαριά έχει συνώνυμα, το Αμοργιανό, Μαντηλάρι, Κουντούρα Μαύρη, Δουμπραίνα μαύρη, Παριανό.

Η Μανδηλαριά είναι μια από τις πιο πλούσιες σε χρώμα ποικιλίες αμπέλου, γηγενής του αιγαιοπελαγίτικου χώρου. Καλλιεργούνταν αρχικά στις Κυκλάδες, τη Ρόδο και την Κρήτη, και κατόπιν, η καλλιέργειά της επεκτάθηκε στην Πελοπόννησο, την Αττική, την Εύβοια, τη Θεσσαλία και τη Μακεδονία, καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση, που ξεπερνά τα 15.000 στρέμματα. Ωριμάζει όψιμα, τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου και δίνει κρασιά με έντονο χρώμα, μέσου έως χαμηλού αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, πλούσια σε τανίνες. Αποκλειστικά από Μανδηλαριά παράγεται ο ερυθρός ξηρός οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ρόδος". Η Μανδηλαριά συμμετέχει στην παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πεζά" και "Αρχάνες" μαζί με την ποικιλία Κοτσιφάλι, και "Πάρος", μαζί με την ποικιλία Μονεμβασιά (συνινοποίηση), καθώς και κάποιων Τοπικών οίνων (Δωδεκανησιακός, Ηρακλειώτικος, Θραψανών, κ.ά.). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Μαυροδάφνη:

Συνώνυμα της Μαυροδάφνης είναι η Μαυροδαφνίτσα, Μαυροδράμι, Θηνιάτικο

Η Μαυροδάφνη είναι Ερυθρή ποικιλία, που καλλιεργείται στους νομούς Αχαΐας, Ηλείας, Κεφαλληνίας, Λευκάδας και σποραδικά στους νομούς Κέρκυρας, Αρκαδίας, Χαλκιδικής και Μαγνησίας, καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση περίπου 6.500

στρεμμάτων. Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου και όταν καλλιεργείται σωστά, στο κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον, μπορεί να δώσει ερυθρά κρασιά ξηρά, με καλό χρώμα και χαρακτηριστικό άρωμα, τα οποία επιδέχονται παλαίωση και συνήθως αναμιγνύονται με κρασιά ποικιλιών όπως Cabernet Sauvignon, Αγιωργήτικο, Refosco. Η Μαυροδάφνη παράγει εξαιρετικούς υψηλόβαθμους, γλυκούς οίνους λικέρ, οι οποίοι παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια (ορισμένοι υφίστανται μακρόχρονη παλαίωση με το σύστημα Solera), και χαρακτηρίζονται από πολύπλοκο μπουκέτο αποξηραμένων φρούτων και πλούσια γεύση με μακρά διάρκεια. Η Μαυροδάφνη μόνη της ή μαζί με την ποικιλία Μαύρη Κορινθιακή (έως 49%), παράγει τους γλυκούς οίνους Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη «Μαυροδάφνη Πατρών» και «Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας», ενώ συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών Οίνων (Λετρίνων, Πλαγιάς Αίνου, Πλαγιάς Πετρωτού, Μεταξάτων). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Μονεμβασιά:

Συνώνυμα της ποικιλίας είναι η Μονοβασιά, Μονεμβασίτικο.

Η Μονεμβασιά είναι Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη στις Κυκλάδες (ιδιαίτερα στην Πάρο), και σποραδικά σε αρκετά νησιά του Αιγαίου και την Εύβοια. Αν και κατάγεται από την ομώνυμη περιοχή, η καλλιέργειά της στη Μονεμβασιά είχε τελείως εξαφανιστεί για να επανέλθει πρόσφατα σε περιορισμένη έκταση. Ωριμάζει μέσα με τέλη Σεπτεμβρίου. Το κρασί της Μονεμβασιάς, όταν αυτή καλλιεργείται στο κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον, είναι υψηλόβαθμο, μέτριας οξύτητας, με χαρακτηριστικό άρωμα, αλλά και έντονη τάση οξειδωσης, οπότε χρειάζεται προσοχή στην οινοποίηση. Από την ποικιλία Μονεμβασιά παράγεται ο λευκός ξηρός οίνος Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Πάρος", και σε συνοινοποίηση με την ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά, ο ερυθρός ξηρός οίνος της ίδιας Ονομασίας, καθώς και ορισμένοι Τοπικοί οίνοι (Θραψάνων). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Μοσχάτο Αλεξανδρείας:

Συνώνυμα του Μοσχάτου Αλεξανδρείας είναι το Μοσχάτο χονδρό, Αγγλικό, Zibbibo.

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας είναι λευκή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται ευρύτατα σε ολόκληρο τον κόσμο για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών, κρασιού και

σταφίδας. Στην Ελλάδα καλλιεργείται κυρίως στη Λήμνο, αλλά και σε ορισμένα νησιά του Ιονίου, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία (Θεσσαλονίκη) και τελευταία στη Ρόδο, καταλαμβάνοντας μία έκταση περίπου 7.000 στρεμμάτων. Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου, είναι ευοξειδωτο και απαιτεί προσοχή κατά την οινοποίηση. Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας δίνει ξηρά κρασιά υψηλόβαθμα, με λεπτό τυπικό μοσχάτο άρωμα, μέτρια έως καλή οξύτητα και ευχάριστη γεύση, καθώς και θαυμάσια γλυκά κρασιά, με πλούσιο άρωμα και γεμάτη γεύση. Από το Μοσχάτο Αλεξανδρείας παράγονται οι γλυκοί οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη "Μοσχάτος Λήμνου" και οι ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Λήμνος". (Σπινθηροπούλου, 2001)

Μοσχάτο λευκό:

Συνώνυμα του Μοσχάτου λευκού είναι το Μοσχάτο Σάμου, Μοσχούδι, Μοσχάτο Ρίου, Μοσχοστάφυλο, Muscat de Frontignan, Muscat a petits grains, Moscato bianco, Moscato di Trani.

Το Μοσχάτο λευκό πρόκειται για ποικιλία καλλιεργούμενη σε μεγάλη έκταση σε αρκετές χώρες του κόσμου (Γαλλία, Ελλάδα, Ιταλία, Ρουμανία, Γερμανία, Τουρκία, Αυστραλία, Αμερική κ.ά.). Στην Ελλάδα καλλιεργείται στη Σάμο, τη ΒΔ Πελοπόννησο (Ρίο, Πάτρα), την Κεφαλλονιά, τη Ρόδο και σποραδικά τις Κυκλάδες, τα νησιά του Ιονίου, τη Θεσσαλία, την Κρήτη και τελευταία τη Μακεδονία. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου, είναι ευοξειδωτο και απαιτεί προσοχή κατά την οινοποίηση. Το Μοσχάτο μπορεί να δώσει ξηρά κρασιά με πλούσιο τυπικό άρωμα, υψηλόβαθμα, με μέτρια οξύτητα, αλλά κυρίως εξαιρετικά γλυκά κρασιά, είτε λιαστά είτε οίνους λικέρ, με πληθωρική μύτη και γεμάτη γεύση. Από Μοσχάτο λευκό παράγονται οι γλυκοί οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη "Σάμος", "Μοσχάτος Πατρών", "Μοσχάτος Ρίου Πατρών", "Μοσχάτος Κεφαλληνίας" και "Μοσχάτος Ρόδου". (Σπινθηροπούλου, 2001)

Μοσχόμαυρο:

Συνώνυμα του Μοσχόμαυρου είναι το Ξινόγκαλτσο, Μοσχόγκαλτσο

Το Μοσχόμαυρο είναι Ερυθρή ποικιλία καλλιεργούμενη σε μικρή έκταση στη Δυτική Μακεδονία (Γρεβενά, Κοζάνη) και σποραδικά στη Θεσσαλία (Καρδίτσα, Τρίκαλα). Είναι ζυθηρή, εύρωστη, γόνιμη, παραγωγική, ευαίσθητη στο βοτρυτή και την όξινη σήψη και σχετικά ανθεκτική στην ξηρασία. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου. Το Μοσχόμαυρο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, καλής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά, με μέτριο χρώμα. Συμμετέχει στην παραγωγή του Τοπικού Οίνου Γρεβενών. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Μοσχοφίλερο:

Το Μοσχοφίλερο είναι Γκρι ποικιλία, καλλιεργούμενη στην Πελοπόννησο, στους νομούς Αρκαδίας, Μεσσηνίας, Λακωνίας, και σποραδικά στη Λευκάδα, τη Ζάκυνθο, την Πρέβεζα, τη Μαγνησία, και, τελευταία τη Φλώρινα. Το Μοσχοφίλερο πρόκειται για μία ποικιλία, που παρουσιάζει έντονη παραλλακτικότητα, τόσο στα μορφολογικά όσο και στα τεχνολογικά χαρακτηριστικά (χρώμα ραγών, εποχή ωρίμανσης, περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οξέα, αρωματικές ενώσεις). Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου. Το Μοσχοφίλερο μπορεί να δώσει λευκούς ξηρούς υψηλόβαθμους οίνους, νεαρούς ή ζυμωμένους σε δρύινα βαρέλια, με πλούσιο αρωματικό δυναμικό, καλή έως υψηλή οξύτητα, λεπτή ζυθηρή γεύση, αλλά και ροζέ και φυσικώς αφρώδεις οίνους. Το Μοσχοφίλερο συμμετέχει στην παραγωγή του λευκού ξηρού οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Μαντινεία" και ορισμένων Τοπικών οίνων (Πελοποννησιακός). (Σπινθηροπούλου, 2001)

Μπεκάρι:

Το Μπεκάρι είναι Ερυθρή ποικιλία, καλλιεργούμενη σε περιορισμένη έκταση στην Ήπειρο (κυρίως στο νομό Ιωαννίνων). Το Μπεκάρι είναι ποικιλία ζυθηρή, εύρωστη και παραγωγική, ευαίσθητη στην ξηρασία. Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου. Το κρασί της ποικιλίας Μπεκάρι χαρακτηρίζεται από υψηλό αλκοολικό τίτλο, μέτρια οξύτητα και μέτριο χρώμα. Συμμετέχει στην παραγωγή του Τοπικού Οίνου Ιωαννίνων (Σπινθηροπούλου, 2001)

Νεγκόσκα:

Το Νεγκόσκα είναι Ερυθρή ποικιλία του ευρύτερου μακεδονικού χώρου(γνωστή και ως Ποπόλκα Ναούσης ή Νεγκόσκα Ποπόλκα), η οποία καλλιεργείται σήμερα κυρίως στην περιοχή της Γουμένισσας, σε μία έκταση, που πλησιάζει τα 700 στρέμματα, μεταφερόμενη εκεί από τη Νάουσα. Το Νεγκόσκα ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου και δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, με καλό ερυθρό χρώμα, μέτρια οξύτητα και μαλακή γεύση. Με αυτά της τα χαρακτηριστικά αμβλύνει την οξύτητα και την τανικότητα του Ξινόμαυρου, αυξάνοντας τον αλκοολικό τίτλο, τα φρουτώδη αρώματα και τη χρωματική ένταση, στην παραγωγή του ερυθρού ξηρού παλαιωμένου οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Γουμένισα".(Σπινθηροπούλου, 2001)

Ντεμπίνα:

Το Ντεμπίνα είναι Λευκή αξιόλογη ποικιλία της Ηπείρου, που καλλιεργείται κυρίως στη Ζίτσα, και σποραδικά σε άλλες περιοχές (Αρκαδία, Θεσπρωτία, Θεσσαλονίκη, Καρδίτσα, Λάρισα, Τρίκαλα), καταλαμβάνοντας συνολικά μία έκταση, που φθάνει τα 7.500 στρέμματα. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου και δίνει κρασιά ξηρά, μέτριου αλκοολικού τίτλου, με ιδιαίτερο φρουτώδες άρωμα και δροσερή γεύση, αλλά και αξιόλογα ημιαφρώδη κρασιά.Από τη Ντεμπίνα παράγονται οι ξηροί ήρεμοι οίνοι, και οι ξηροί και ημίγλυκοι ημιαφρώδεις οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ζίτσα", καθώς και ο τοπικός οίνος Ιωαννίνων. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Ξινόμαυρο:

Στο Ξινόμαυρο είναι Συνώνυμα το Μαύρο Ναουστιανό, Ποπόλκα, Ξινόγκαλτσο, Μαύρο Ναούσης.

Το Ξινόμαυρο είναι η ευγενέστερη ερυθρή ποικιλία του βορειοελλαδίτικου χώρου, που καλλιεργείται κυρίως στη Νάουσα, τη Γουμένισσα, το Αμύνταιο, τη Ραψάνη, το Τρίκωμο, τη Σιάτιστα, το Βελβεντό, την Πέλλα και σε μικρότερο βαθμό στο Άγιο Όρος, την Όσσα, τα Ιωάννινα, τη Μαγνησία, την Καστοριά και τα Τρίκαλα, καταλαμβάνοντας μία έκταση μεγαλύτερη από 18.000 στρέμματα.Το Ξινόμαυρο εμφανίζει σημαντική παραλλακτικότητα κυρίως όσον αφορά στα οινολογικά χαρακτηριστικά (σάκχαρα, χρώμα, αρωματικό δυναμικό), που εντείνεται από τις διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες κάτω από τις οποίες καλλιεργείται. Ωριμάζει

μετά τις 20 Σεπτεμβρίου. Το Ξινόμαυρο είναι πολυδύναμη ποικιλία και μπορεί να δώσει διαφορετικούς τύπους προϊόντων. Σε περιοχές με κάποιο υψόμετρο, όπου μπορεί να ωριμάσει, στα κατάλληλα εδάφη και με μικρές αποδόσεις ανά πρέμνο, μπορεί να δώσει θαυμάσια ερυθρά, ξηρά κρασιά, με καλό χρώμα, τυπικά αρώματα, καλή οξύτητα, υψηλόβαθμα, πλούσια σε τανίνες και επιδεκτικά παλαίωσης. Σε περιοχές μεγάλου υψομέτρου μπορεί να δώσει αξιόλογα ροζέ, ήρεμα αλλά και αφρώδη κρασιά, με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων και ιδίως φράουλας. Μπορεί ακόμα να δώσει και λευκούς οίνους (blanc de noirs), με χαρακτηριστικό χρώμα και άρωμα, και ζωνή γεύση.

Από σταφύλια της ποικιλίας Ξινόμαυρο παράγονται οι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας -"Νάουσα", ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

-"Αμύνταιο", ερυθρός και ροζέ, ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

-"Αμύνταιο", ροζέ φυσικώς αφρώδης, ξηρός και ημίγλυκος.

Το Ξινόμαυρο συμμετέχει στην παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Γουμένισσα" (μαζί με την ποικιλία Νεγκόσκα), "Ραψάνη" (μαζί με τις ποικιλίες Κρασάτο και Σταυρωτό), και ορισμένων Τοπικών (Μακεδονικός, Ημαθίας, Γρεβενών, Πλαγιές Βερτίσκου, Χαλκιδικής κ.α.) και Επιτραπέζιων οίνων. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Παμίδι:

Στο Παμίδι Συνώνυμο είναν το Παμίτι

Είναι Ερυθρωπή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται σε ολόκληρο το μακεδονικό και θρακιώτικο χώρο, προερχόμενη από την Ανατολική Θράκη. Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου. Το Παμίδι δίνει ερυθρά κρασιά υψηλόβαθμα, μικρής οξύτητας, φτωχά σε χρώμα. Χρησιμοποιείται σε αναμίξεις για την παραγωγή ορισμένων ερυθρών

και ροζέ Τοπικών Οίνων (Αβδήρων, Θρακικός κ.α.), και Επιτραπέζιων οίνων. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Πρικνάδι:

Συνώνυμα: Πρεκνιάρικο, Πρέκνα, Πρεκνάδι

Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη διάσπαρτα στη Θεσσαλία και τη Μακεδονία. Ωριμάζει το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Το Πρεκνιάρικο δίνει κρασιά υψηλού αλκοολικού τίτλου, μέτριας ως μικρής οξύτητας, ελαφρώς αρωματικά. Πρόκειται για ποικιλία, που οξειδώνεται γρήγορα και χρειάζεται προσοχή στην οινοποίηση. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Ροδίτης:

Στο Ροδίτη συνώνυμα είναι ο Ρογδίτης, Αλεπού, Ροδομούσι, Κανελλάτο, Κοκκινοστάφυλο, Λιτσισίνες, Σουρβιώτης, Κρυτσανιστή.

Πολύ παλιά γηγενής, ερυθρωπή ποικιλία, καλλιεργούμενη σε 32 νομούς της χώρας, στη ΒΔ Πελοπόννησο, την Αττική, τη Βοιωτία, την Εύβοια, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία και τη Θράκη. Εμφανίζει έντονη παραλλακτικότητα, που εντείνεται από τα διαφορετικά μικροκλίματα στα οποία καλλιεργείται. Προτιμά εδάφη ελαφρά, ασβεστώδη, μέσης γονιμότητας, και περιοχές με υψόμετρο, όπου η ποικιλία παρουσιάζει τον καλύτερο χαρακτήρα της. Ωριμάζει μετά τις 20 Σεπτεμβρίου. Ο Ροδίτης, στα κατάλληλα εδάφη ορεινών περιοχών και με μέτριες αποδόσεις ανά πρέμνο, δίνει αξιόλογα λευκά ξηρά κρασιά, με φρουτώδες άρωμα, μέτριο έως υψηλό αλκοολικό τίτλο, στρογγυλή, δροσερή και ισορροπημένη γεύση, τα οποία μπορούν να ωριμάσουν σε δρύινα βαρέλια. Επίσης συμμετέχει στην παραγωγή ροζέ οίνων. Η ποικιλία Ροδίτης συμμετέχει στην παραγωγή των λευκών οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας

- "Πλαγιές Μελίτωνα" (μαζί με Αθήρι και Ασύρτικο), ξηρός,

- "Αγχιάλος" (μαζί με Σαββατιανό), ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος, αλλά και αρκετών Τοπικών Οίνων (Αναβυσσιώτικος, Αττικός, Αγιορείτικος, Θεσσαλικός, Μακεδονικός, Πέλλας κ.α.), οίνων Ονομασίας κατά Παράδοση "Ρετσίνα" και πολλών Επιτραπέζιων οίνων. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Ρομπόλα:

Στο Ρομπόλα Συνώνυμα είναι η Ασπρορομπόλα, Ρομπόλα Κέρινη

Είναι λευκή ποικιλία των Ιονίων νήσων, καλλιεργούμενη κυρίως στην Κεφαλονιά και σποραδικά στη Ζάκυνθο, τη Λευκάδα, την Πρέβεζα και τα τελευταία χρόνια στην Αρκαδία, σε μία έκταση, που δεν ξεπερνά τα 5.000 στρέμματα. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου. Η Ρομπόλα δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας έως καλής οξύτητας, με ιδιαίτερο άρωμα. Από την ποικιλία αυτή παράγονται οι οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ρομπόλα", ορισμένοι Τοπικοί και Επιτραπέζιοι οίνοι. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Σαββατιανό:

Συνώνυμα αυτής της ποικιλίας είναι Κοντούρα άσπρη, Σακέικο, Σταματιανό, Περαχωρήτικο.

Το Σαββατιανό είναι λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη κυρίως στους νομούς Αττικής, Ευβοίας, Βοιωτίας και, σε μικρότερη έκταση, στις Κυκλάδες, τη Δυτική Κρήτη, την Πελοπόννησο και τη Μακεδονία, ξεπερνώντας συνολικά τα 180.000 στρέμματα. Είναι μέτρια ζωηρό, γόνιμο, παραγωγικό, ανθεκτικό στην ξηρασία. Προσαρμόζεται σε διαφορετικούς τύπους εδαφών, δίνει όμως καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά σε εδάφη ξηρά, ασβεστώδη, μέσης γονιμότητας. Ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου. Αρκετά παρεξηγημένη ποικιλία, το Σαββατιανό μπορεί να δώσει αξιόλογα λευκά κρασιά με λεπτό άρωμα και ισορροπημένη γεύση, εφόσον φυτευτεί σε περιοχές με κάποιο υψόμετρο, δεν υπερφορτωθεί και τρυγηθεί στο βέλτιστο της τεχνολογικής του ωριμότητας. Διαφορετικά δίνει κρασιά μάλλον υψηλόβαθμα, μικρής οξύτητας. Από το Σαββατιανό παράγονται οι ξηροί οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Αγχιάλος" (μαζί με Ροδίτη), αρκετοί Τοπικοί οίνοι (Γερανίων, Καρυστινός, Μαρκόπουλου, Παλληγιώτικος, Παιανίτικος, Ριτσώνας, κ.ά.), Ονομασίας κατά Παράδοση Ρετσίνα, καθώς και Επιτραπέζιοι οίνοι. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Σέφκα:

Στο Σέφκα συνώνυμα είναι (Σέφκο, Μαυρούτι, Μαυρούδι, Χονδρομαύρο, Nicheftka)

Το Σέφκα είναι Ερυθρή ποικιλία, βουλγαρικής προέλευσης, καλλιεργούμενη από τις αρχές του αιώνα σποραδικά σε ολόκληρο το μακεδονικό και θρακιώτικο χώρο.

Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου. Η Σέφκα δίνει κρασιά φτωχά σε χρώμα, μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας ως μικρής οξύτητας. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Σταυρωτό:

Στο Σταυρωτό συνώνυμο είναι το Αμπελακιώτικο.

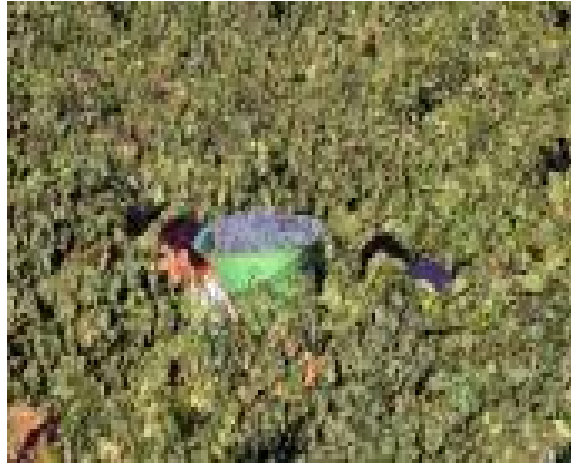
Είναι ερυθρή ποικιλία, καλλιεργούμενη στο νομό Λαρίσης, ιδιαίτερα στα Αμπελάκια και τη Ραψάνη και σποραδικά στο Τρίκωμο Γρεβενών και στους νομούς Κοζάνης και Μαγνησίας. Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου. Το Σταυρωτό δίνει κρασιά μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, με μέτριο χρώμα και αρκετές τανίνες, που δεν αντέχουν στο χρόνο. Συμμετέχει μαζί με το Κρασάτο και το Ξινόμαυρο στην παραγωγή του ερυθρού ξηρού Οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας "Ραψάνη".(Σπινθηροπούλου, 2001)

Του Γιατρού:

Αυτή είναι Λευκή ποικιλία, μικρός αριθμός φυτών της οποίας έχουν εντοπιστεί σε έναν αμπελώνα της Νάουσας. Πρόκειται για ποικιλία ζωνηρή, παραγωγική, ευαίσθητη στο ωίδιο, το βοτρυτή και τις σφήκες. Δίνει κρασί χαμηλού ως μέτριου αλκοολικού τίτλου, μικρής οξύτητας. (Σπινθηροπούλου, 2001)

Τσαπουρνάκος:

Το Τσαπουρνάκο είναι ερυθρή ποικιλία, λιγοστά φυτά της οποίας απαντώνται διάσπαρτα σε ορισμένους αμπελώνες του Βελβεντού. Είναι ποικιλία ζωνηρή, γόνιμη, μέτρια παραγωγική, ευαίσθητη στο ωίδιο. Αμπελογραφικά παραπέμπει σε ξενικής προέλευσης ποικιλίες όπως το Merlot και το Cabernet Sauvignon. Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. (Σπινθηροπούλου, 2001)



Οι κυριότερες ποικιλίες φαίνονται στον παρακάτω πίνακα

| ΠΟΙΚΙΛΙΑ | ΤΥΠΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ | ΑΡΩΜΑΤΑ | ΓΕΥΣΗ | ΤΟΠΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ |
|--------------------------|----------------------|---|---|---|
| ΑΘΗΡΙ | Ξηρά | Ελαφρά & φρουτώδη | Μέτριας οξύτητας, αλκοόλ & όγκου | Νησιά του Αιγαίου (Ρόδος) Μακεδονία και αλλού |
| ΑΣΥΡΤΙΚΟ | Ξηρά & γλυκά | Διακριτικά, φρουτώδη, συχνά πολύπλοκα & βοτανικά (τσάι, χαμομήλι) | Υψηλής - πολύ υψηλής οξύτητας & αλκοόλ, γεμάτη, με μακρά επίγευση (συνήθως) | Σαντορίνη, Μακεδονία, Πελοπόννησος και αλλού |
| ΒΗΛΑΝΑ | Ξηρά | Φρουτώδη & λουλουδάτα | Αισθητής οξύτητας, μέτριου αλκοόλ & όγκου | Κρήτη |
| ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ | Ξηρά | Έντονα, συχνά σύνθετα, λουλουδάτα & βοτανικά | Σχετικά χαμηλής οξύτητας, υψηλού αλκοόλ, γεμάτη, με αρκετά μακρά επίγευση (συνήθως) | Μακεδονία (κυρίως) |
| ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡ. | Ξηρά & γλυκά | Έντονα, φρουτώδη & λουλουδάτα | & Αρκετά υψηλής οξύτητας & αλκοόλ, αρωματική, με μέτριο βάρος (ξηρά κρασιά) | Λήμνος |

| | | | | |
|--------------------------|------------------------|---|---|--|
| ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΕΥΚΟ | Ξηρά & γλυκά | Πολύ έντονα, λουλουδάτα (τριαντάφυλλο) & φρουτώδη | Μέτριας οξύτητας & υψηλού αλκοόλ, αρωματική, με μέτριο βάρος (ξηρά κρασιά) | Σάμος, Κεφαλονιά, Ρόδος, Αχαΐα (Πάτρα, Ρίο) και αλλού |
| ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ | Ξηρά | Σχετικά έντονα, φρουτώδη & λουλουδάτα | Χαμηλής οξύτητας & υψηλού αλκοόλ, σχετικά ογκώδης | Νησιά του Αιγαίου (Κυκλάδες) & ηπειρωτική Ελλάδα(λιγότερο) |
| ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ | Ξηρά | Πολύ έντονα, φρουτώδη & λουλουδάτα | Υψηλής οξύτητας & μέτριου αλκοόλ, αρωματική, με μέτριο όγκο | Πελοπόννησος (Αρκαδία, Μεσσηνία) |
| ΝΤΕΜΠΙΝΑ | Ξηρά ημίξηρα | Φρουτώδη & μπαχαρικά (κανέλλα) | Μέτριας - αισθητής οξύτητας, μέτριου αλκοόλ & όγκου | Ζίτσα |
| ΡΟΔΙΤΗΣ | Ξηρά, ημίγλυκα & γλυκά | Φρουτώδη | Χαμηλής - μέτριας (πεδινός ροδίτης), αρκετά υψηλής οξύτητας (ορεινός ροδίτης), μέτριου αλκοόλ & όγκου | Ηπειρωτική Ελλάδα (σχεδόν παντού) |

| | | | | |
|-------------------|------|--|--|---|
| ΡΟΜΠΟΛΑ | Ξηρά | Φίνα, πολύπλοκα, φρουτώδη & λουλουδάτα | Αισθητής οξύτητας, σχετικά υψηλού αλκοόλ & αρκετά μακρά επίγευση (συχνά) | Νησιά του Ιονίου (Κεφαλονιά) & ηπειρωτική Ελλάδα (ελάχιστα) |
| ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ | Ξηρά | Χορτώδη, φρουτώδη & λουλουδάτα | Χαμηλής - μέτριας οξύτητας & σχετικά υψηλού αλκοόλ, με μέτριο όγκο | Κεντρική Ελλάδα (Αττική, Βοιωτία και αλλού) |

Πίνακας 1: ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΡΟΣ ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

| ΠΟΙΚΙΛΙΑ | ΤΥΠΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ | ΑΡΩΜΑΤΑ | ΓΕΥΣΗ | ΤΟΠΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ |
|--------------------|--------------------------------|---|--|--|
| ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ | Ξηρά | Έντονα, συχνά πυκνά και πολύπλοκα, φρουτώδη & μπαχαρικά | Μέτριας οξύτητας, σχετικά υψηλού αλκοόλ, μαλακιά – βελοούδινη, με ήπιες τανίνες, συχνά καλής ποιότητας & αρκετά σωματώδης, με μακρά επίγευση (συχνά) | Πελοπόννησος (κυρίως Νεμέα) & ελάχιστα αλλού |
| ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ | Ξηρά | Ζωικά (δέρμα) & φρουτώδη | Χαμηλής - μέτριας οξύτητας, αρκετά υψηλού αλκοόλ, με σχετικά μαλακές, όχι ιδιαίτερης ποιότητας, τανίνες & αρκετά σωματώδης | Κρήτη |
| ΛΗΜΝΙΟ | Ξηρά | Σχετικά ελαφρά, φρουτώδη & μπαχαρικά (πιπέρι) | Μέτριας οξύτητας, υψηλού αλκοόλ, μαλακιά, με αρκετά ήπιες τανίνες μεσαίας ποιότητας & αρκετά σωματώδης | Μακεδονία (Χαλκιδική) & Λήμνο (με το όνομα Καλαμπάκι) |
| ΛΙΑΤΙΚΟ | Ξηρά & γλυκά | Σχετικά έντονα, φρουτώδη, λουλουδάτα & γλυκών κουταλιού | Μέτριας οξύτητας, σχετικά υψηλού αλκοόλ, μαλακιά, με ελάχιστες τανίνες &, ελαφρύ σώμα | Κρήτη |
| ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ | Ξηρά | Σχετικά ελαφρά, φρουτώδη & βοτανικά (λιγότερο) | Μέτριας οξύτητας, υψηλού αλκοόλ, με έντονες, μάλλον τραχιές, τανίνες, όχι τόσο καλής ποιότητας (συνήθως) & ελαφρύ - μέτριο σώμα | Νησιά του Αιγαίου (ονομάζεται & Μαντηλάρι ή Αμοργιανό) |
| ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ | Γλυκά & ξηρά (πολύ πιο σπάνια) | Σχετικά πυκνά σύνθετα, φρουτώδη (αποξηραμένων φρούτων) | Μέτριας οξύτητας & αρκετά σωματώδης, με μακρά επίγευση (γλυκά κρασιά) | Πελοπόννησος, Κεφαλονιά και αλλού |

| | | | | |
|------------------|------|--|---|---|
| ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ | Ξηρά | Αρκετά έντονα, συχνά αρκετά πυκνά και σύνθετα, φρουτώδη, (ντομάτα, ελιά) μπαχαρικά | Υψηλής οξύτητας, αρκετά υψηλού αλκοόλ, με έντονες, συχνά στυφές ή τραχιές τανίνες, μέτριου βάρους, με αρκετά μακρά επίγευση (συχνά) | Θεσσαλία & Μακεδονία (κυρίως δυτική & κεντρική) |
|------------------|------|--|---|---|

Πίνακας 2: ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΡΟΣ ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

1.5 ΣΤΥΛ ΚΡΑΣΙΩΝ

Το στυλ του κρασιού εξαρτάται από την όψη, το άρωμα και τη γεύση του κρασιού, με άλλα λόγια στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά, διαμορφώνουν το στυλ του, που είναι άσχετο από την κατηγορία ή τον τύπο που ανήκει. Υπάρχουν πολλά στυλ κρασιών και πολλά κριτήρια που τα διαμορφώνουν, προσφέροντας τελικά μια τεράστια γκάμα διαφορετικών εκφάνσεων του ίδιου ουσιαστικά προϊόντος, με σίγουρη έτσι την εξυπηρέτηση των τόσο πολλών και διαφορετικών γούστων και αναγκών.

Τα κρασιά χωρίζονται σε «αρωματικά», αυτά που το «γερό χαρτί» τους είναι ο αρωματικός τους χαρακτήρας (εικόνα που περνάει φυσικά και στη γεύση) και σε αυτά που έχουν «όπλο» τη γευστική τους παλέτα, που χαρακτηρίζεται κυρίως από το πόσο «ογκώδης» παρουσιάζεται, πόσο δηλαδή ελαφρύ, μέσο ή γεμάτο «σώμα» έχει η γεύση τους.

Σημαντικό για το στυλ του κρασιού είναι αν το κρασί έχει περάσει ή όχι από βαρέλι (το ξύλο προσθέτει αρωματικά στοιχεία και επηρεάζει τη γεύση), ιδίως δε για την τιθάσευση της στυφάδας των κόκκινων κρασιών (το επιπλέον χαρακτηριστικό τους έναντι των λευκών), που επιτυγχάνεται και με την παλαίωσή τους στη φιάλη, όταν αυτό είναι δυνατό και απαραίτητο. . (Χατζηνικολάου, 2003; Λαγός, 2005)

Σαφώς λοιπόν δημιουργείται άλλο ένα στιλιστικό κριτήριο διαχωρισμού, αυτό της παλαίωσης ή της συντομότερης κατανάλωσης, χωρίζοντας τα κρασιά σε αυτά που προορίζονται για μακρόχρονη παλαίωση στη φιάλη, επειδή θα ωφεληθούν από αυτήν και σε αυτά που φτιάχνονται με σκοπό να καταναλωθούν φρέσκα, ή ακόμα και όσο φρεσκότερα γίνεται. Τα πρώτα στηρίζονται στην αργή και σταδιακή πολυπλοκότητα που θα αναπτύξουν με τον καιρό, που δε συγκρίνεται με την εικόνα τους όταν καταναλώνονται «νέα», ενώ τα δεύτερα στις αρετές που προσφέρουν στη νιότη τους, τις πιο πολλές φορές απλές αλλά ζωντανές και πληθωρικές, που θα μειωθούν ή θα χαθούν περιμένοντας.

Η πλειοψηφία των παραγόμενων, ανά τον κόσμο, κρασιών δεν προορίζεται ούτε προσφέρεται για μακρόχρονη διατήρηση - παλαίωση στη φιάλη, αλλά για σύντομη, αν όχι τη συντομότερη δυνατή (εντός της επόμενης χρονιάς από αυτήν της εσοδείας),

κατανάλωση. Ένα μικρότερο μέρος αυτών μπορεί να διατηρηθεί «αντέχοντας», όχι όμως απαραίτητα βελτιούμενο, για 1,2-3 χρόνια παραπάνω, εντός φιάλης, ενώ το μικρότερο μέρος της παγκόσμιας παραγωγής, που βρίσκεται σχεδόν πάντα σε μέσα, υψηλά, έως πολύ υψηλά επίπεδα τιμής, μπορεί πραγματικά να ωφεληθεί από παλαίωση και δη μακρόχρονη.

Γενικά τα λευκά κρασιά, εκτός λίγων συγκριτικά εξαιρέσεων, προορίζονται για άμεση, ή σχετικά σύντομη, κατανάλωση, ενώ τα ερυθρά και τα γλυκά «αντέχουν» κάπως περισσότερο και βέβαια είναι αυτά που, όταν προορίζονται για αυτόν το σκοπό, παλαιώνουν αρκετά, ή ακόμα και πάρα πολλά χρόνια (που φτάνουν και σε δεκαετίες) και βέβαια βελτιούμενα (πέρα από όλα αυτά πρέπει να αναφερθεί πως το εμφιαλωμένο κρασί δεν έχει ημερομηνία λήξης, αφού, αν έχει υποστεί τους κατάλληλους ελέγχους και έχει παρασκευαστεί σωστά, δεν μπορεί να προξενήσει κανένα κακό στον άνθρωπο όσα χρόνια κι αν περάσουν από την εμφιάλωσή του).

Το κρασί το οποίο είναι ικανό για παλαίωση φτάνει, μετά από τα ενδεδειγμένα χρόνια παραμονής στη φιάλη (που ποικίλουν ανά περίπτωση), να έχει τελείως διαφορετική αρωματική και γευστική εικόνα, άρα και άλλο στυλ, πολυπλοκότερο, πιο «μαλακό» και φίνο, που συχνά είναι ίσως καλύτερο να καταναλώνεται συνοδεία απλών και φίνων φαγητών, που δε θα «καπακώσουν» την εικόνα του.

Υπάρχει και το «κρασί φαγητού», που η ήπια αρωματική και η σχετικά δυναμική, αλλά ισορροπημένη γευστική του εικόνα το καθιστά ευπροσάρμοστο συνοδό αρκετών φαγητών. (Χατζηνικολάου, 2003; Λαγός, 2005)

1.6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΡΑΣΙΩΝ

1.6.1 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΗΝ ΚΑΒΑ

Η ποιότητα του κρασιού εξαρτάται σε σημαντικό βαθμό από την συντήρησή του. Το κρασί είναι ένας «ζωντανός» και ευαίσθητος οργανισμός, που έχει ανάγκη ιδιαίτερης προσοχής σε όλες τις φάσεις της πορείας του. Το να διατηρείται κατά το σωστό τρόπο σχεδόν εξασφαλίζει πως θα καταναλωθεί «υγιές», διαφορετικά μπορεί να καταστραφεί, να «πεθάνει». Όταν πρόκειται για κρασί παλαίωσης, με την παραμονή

του στη φιάλη βελτιώνονται και αναδεικνύονται τα αρώματα και η γεύση του. Οι πολύπλοκες και αργές χημικές διαδικασίες που λαμβάνουν χώρα μέσα σε αυτή, ονομάζονται «αναγωγική παλαίωση», που πρέπει να γίνεται στον κατάλληλο χώρο και κάτω από κατάλληλες συνθήκες. Η συνολική εικόνα και τα χαρακτηριστικά του κρασιού (χρώμα, άρωμα και γεύση), αλλάζουν κατά τη διάρκεια της παλαίωσής του, με ταχύτητα που εξαρτάται από τη χημική του σύσταση, κυρίως τα οξέα, το οινόπνευμα και τις τανίνες του (για το ερυθρό κρασί) και τον τρόπο και τη διάρκεια που μπορεί να ήρθε σε επαφή με το βαρέλι.

Ο ιδανικός χώρος για τη συντήρησή του είναι η «κάβα» η οποία τηρεί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- Πρέπει ο χώρος να είναι δροσερός και σκοτεινός (το φως αλλοιώνει το χρώμα του κρασιού και δρα αρνητικά στην καλή του εξέλιξη).
- Πρέπει η θερμοκρασία να είναι δροσερή, χωρίς αυξομειώσεις (ιδανικά 10 - 14 ° C), για την οποία πολλές φορές χρησιμοποιείται η λύση του κλιματισμού.
- Πρέπει το περιβάλλον να μην έχει μούχλα και άλλες παράξενες οσμές, προσπαθώντας πάντα το κρασί να μην φυλάσσεται μαζί με άλλα τρόφιμα, όπως είναι τα κρεμμύδια, τα σκόρδα, τα σαλάμια, το τυρί και το λάδι, ή ό,τι άλλο έχει δυνατές, διεισδυτικές, ή παράξενες και βαριές οσμές, όπως το πετρέλαιο.
- Πρέπει στο περιβάλλον να υπάρχει μέτρια υγρασία (50%-70%), που θα διατηρεί το φελλό υγρό, άρα καλά διευρυμένο και χωρίς μούχλα.
- Πρέπει να είναι απομονωμένο από τους θορύβους και τους κραδασμούς.

Επίσης στην αγορά υπάρχουν ειδικά ψυγεία κάβες που λέγονται «συντηρητές» και ενδείκνυνται για εστιάτορες, καβίστες και λοιπούς επαγγελματίες του χώρου, ή για όποιον ενδιαφέρεται πραγματικά για τη σωστή διατήρηση και παλαίωση των κρασιών του, με σκοπό την ουσιαστική τους βελτίωση. Η κάβα έχει κατάλληλα ράφια από ξύλο ή μέταλλο, στα οποία το κρασί θα τοποθετείται ακολουθώντας ορισμένες απλές υποδείξεις :

- Τα λευκά κρασιά και τα αφρώδη τοποθετούνται χαμηλά, κοντά στο έδαφος (ζώνη πιο δροσερή).

- Τα ροζέ, τα κόκκινα και τα Nouveau κρασιά τοποθετούνται στα ανώτερα επίπεδα, κατά τη σειρά που αναφέρθηκαν.

- Τα γλυκά κρασιά (και τα vin de liqueur) στο τελευταίο επίπεδο εφόσον αυτά είναι λιγότερο ευαίσθητα. Τα μπουκάλια πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια (ύπτια θέση), διότι η συνεχής επαφή μεταξύ του κρασιού και του φελλού θα εμποδίσει τον τελευταίο από το να ξεραθεί και συνεπώς να «μαζέψει», αποφεύγοντας έτσι πιθανές και επιζήμιες διεισδύσεις αέρα εντός των μπουκαλιών (αυτός εξάλλου είναι και ο βασικός λόγος που χρησιμοποιείται για την εμφιάλωση των κρασιών αυτό το υλικό). Σε περίπτωση χρήσης βιδωτών, ή συνθετικών πλαστικών πωμάτων, η πλάγια τοποθέτηση των φιαλών δεν είναι απαραίτητη. (Χατζηνικολάου, 2003). Όταν φιάλη ανοιχτεί ο χρόνος διατήρησης του κρασιού είναι πολύ σύντομος (μερικές μέρες) και αυξάνεται ελαφρά για τα γλυκά κρασιά. Η διατήρηση πρέπει να γίνεται σε συνθήκες χαμηλής θερμοκρασίας (συντήρηση ψυγείου) και κατά προτίμηση με τη βοήθεια ειδικών εργαλείων για την αφαίρεση του μεγαλύτερου μέρους του αέρα, που

κενό χώρο
φιάλης.



καταλαμβάνει τον
μιας μισογεμάτης

1.6.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Το κρασί μπορεί να εμπλουτίσει και να επεκτείνει την αρμονία της γεύσης σε ένα καλό φαγητό. Μπορεί επίσης να έρθει σε αντίθεση και να δώσει έμφαση στο φαγητό αυτό με απώλεια μέρους της δικιάς του προσωπικότητας ή να δώσει έμφαση στο ίδιο με αντίθετο αποτέλεσμα. Σημεία που χρειάζονται προσοχή στο σερβίρισμα του κρασιού είναι:

α. Η θερμοκρασία

Είναι γεγονός ότι για κάθε κρασί υπάρχει μια ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος στην οποία όμως, πρέπει να φτάσει ομαλά, βαθμιαία, χωρίς βίαιες αυξομειώσεις.

Τόσο τα λευκά κρασιά όσο και τα ροζέ θα πρέπει να διατηρούνται στην κάβα σε 13°C περίπου, θερμοκρασία η οποία πρέπει να παραμένει σταθερή χειμώνα - καλοκαίρι. Αντίθετα, πρέπει να σερβίρονται στους 8°C - 10°C, που σημαίνει ότι μεταξύ της κάβας και του ποτηριού πάνω στο τραπέζι μεσολαβεί μια ώρα παραμονής του κρασιού μέσα στο ψυγείο. Αυτό συμβαίνει διότι τα λευκά κρασιά, που διαθέτουν συνήθως μεγαλύτερη οξύτητα, βελτιώνονται στη χαμηλότερη θερμοκρασία και δημιουργούνται ταυτόχρονα οι απαραίτητες συνθήκες διατήρησης του λεπτού αρώματος που διαθέτουν.

Τα γλυκά λευκά κρασιά, οι σαμπάνιες και γενικά τα αφρώδη, συνηθίζεται να σερβίρονται ακόμη πιο κρύα, δηλαδή στους 6°C - 8°C. Ο λόγος είναι ότι, για τα γλυκά κρασιά επιβάλλεται η ισορροπία της "γλυκιάς γεύσης" με τη χαμηλή θερμοκρασία, ώστε να μην υπερισχύει η γλυκύτητα σε βάρος των υπολοίπων στοιχείων. Όσο για τις σαμπάνιες και τα αφρώδη γενικά κρασιά, η διατήρηση των λεπτών φυσαλίδων περισσότερο χρονικό διάστημα εξασφαλίζει τη συγκράτηση του διοξειδίου του άνθρακα που προσφέρει τη φρεσκάδα στη γεύση. Αυτό όμως επιτυγχάνεται στις χαμηλές θερμοκρασίες των 6°C - 8°C.

Τα ελαφρά φρουτώδη κόκκινα κρασιά που συνήθως είναι φρέσκα, της ίδιας χρονιάς παραγωγής, θα πρέπει να σερβίρονται στους 13°C - 15°C, δηλαδή περίπου στη θερμοκρασία συντήρησης της ιδανικής κάβας. Είναι γνωστό ότι αυτού του είδους τα κρασιά διαθέτουν ένα πρωτογενές άρωμα, που οφείλεται κυρίως στην ποικιλία από την οποία προέρχονται και ένα φρουτώδη χαρακτήρα, που πρέπει να διατηρηθεί με τη βοήθεια της κατάλληλης θερμοκρασίας.

Τα βαθυκόκκινα κρασιά, τα πλούσια σε "σώμα" και σύνθεση, σωστά παλαιωμένα και με το ιδιαίτερο BOUQUET τους, χαρακτηρίζονται κρασιά ποιότητας και είναι συνήθως ονομασίας προέλευσης. Τα κρασιά αυτά πρέπει να σερβίρονται στη θερμοκρασία των 18°C - 19°C. Η προσοχή σ'αυτήν την περίπτωση πρέπει να είναι μεγάλη, διότι το παλιό, καλό κρασί, ανέπτυξε καταπληκτικά και σπάνια αρώματα μέσα στο

μπουκάλι κατά την παλαίωσή του, και μαζί με τα αρώματα του δρύινου βαρελιού συνέθεσε το περίφημο BOUQUET, το οποίο μπορεί πολύ εύκολα να καταστραφεί. Συνηθίζεται να λέγεται και δυστυχώς αρκετές φορές από επαγγελματίες σερβιτόρους ότι, το κόκκινο κρασί σερβίρεται σε θερμοκρασία "CHAMBRAGE", που θα πει σε θερμοκρασία δωματίου ή περιβάλλοντος. Η λέξη αυτή καθ' αυτή δεν έχει τίποτα το άσχημο, όμως οι περισσότεροι εννοούν συνήθως την καλοκαιρινή θερμοκρασία των 30°C - 32°C, που επικρατεί στην κάβα του εστιατορίου τους. Σ' αυτήν την απαράδεκτη θερμοκρασία λοιπόν, είναι σίγουρο ότι το κρασί αυτό έχει "πεθάνει". Παρ' όλα αυτά, η έκφραση "CHAMBRAGE" δεν είναι τυχαία και προέρχεται από το Μεσαίωνα, όπου στα περίφημα "CHATEAUX" της Γαλλίας δεν υπήρχε κεντρική θέρμανση και η θερμοκρασία των τεράστιων δωματίων του παλατιού δεν ξεπερνούσε ποτέ τους 18°C. Είναι λοιπόν μεγάλο λάθος να χρησιμοποιούμε την ίδια έκφραση για τις δικές μας μεσογειακές συνθήκες.

β. Η σειρά και ο τρόπος σερβιρίσματος

Σταθεροί κανόνες που διέπουν το σερβίρισμα των κρασιών, μεταξύ άλλων, είναι οι παρακάτω:

- Τα ελαφρόσωμα κρασιά πίνονται πριν από τα πλούσια σε σώμα κρασιά.
- Τα ξηρά πίνονται πριν από τα γλυκά κρασιά.
- Τα λευκά πίνονται πριν από τα κόκκινα κρασιά.
- Κρασιά με μεγάλη περιεκτικότητα σε αλκοόλ πίνονται προς το τέλος του γεύματος.
- Τα λευκά και ροζέ κρασιά πίνονται δροσερά ενώ τα κόκκινα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (CHAMBRAGE).
- Τα πολύ παλιά κόκκινα κρασιά μεταφέρονται σε καράφα (DECANTAGE) πριν σερβιριστούν για να ξεχωρίσει το κρασί από το κατακάθι και να αναπτυχθεί το BOUQUET τους.
- Επειδή τα κρασιά είναι ευαίσθητα στη μεταφορά τους και στις απότομες κινήσεις, πρέπει να σερβίρονται ήρεμα με κανονική ροή ως τα 2/3 του ποτηριού.
- Η φιάλη πρέπει να προσεγγίζει στο ποτήρι χωρίς ποτέ να το ακουμπά.
- Τα ποτήρια πρέπει να είναι κολωνάτα σε σχήμα τουλίπας για να αποφεύγεται η επίδραση της θερμοκρασίας του σώματος αυτού που το κρατά.
- Το κρασί δεν σερβίρεται ποτέ από μεγάλο ύψος γιατί έτσι χάνεται το άρωμά του.

(Μάρας, 1999, σελ. 222-224)

1.7 ΟΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η ετικέτα ενός κρασιού είναι η ταυτότητά του. Με την ετικέτα δίδονται όσο το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες για το κρασί που περιέχεται στην φιάλη, να κάνει γνωστά στον καταναλωτή τον τύπο του κρασιού, πιθανώς την προέλευσή του, τον εμφιαλωτή του και τα γευστικά του χαρακτηριστικά. (Μάρας, 1997) Τα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα με την μορφή ενδείξεων, νομοθετικά θεσπισμένων, οι οποίες διαφέρουν ανάλογα με την κατηγορία του κρασιού. Για ευνόητους εξ άλλου λόγους η ετικέτα πρέπει να είναι ελκυστική χωρίς να γίνεται παραπλανητική.

Πολλές φιάλες έχουν και δεύτερη ετικέτα, που έχει συνηθιστεί να λέγεται, ή να θεωρείται «οπίσθια». Εκεί μπορεί να αναγράφονται πληροφορίες για τον τόπο παραγωγής του κρασιού, την παραγωγή και την πιθανή παλαίωσή του, τις ποικιλίες σταφυλιού από τις οποίες προέρχεται, ακόμη και προτάσεις για το σερβίρισμα του, για το γευστικό του πάντρεμα με τα κατάλληλα εδέσματα. Θεωρείται ότι ο κάθε οινοπαραγωγός έχει το δικαίωμα, αν όχι και την υποχρέωση (κατά πολλούς), να παρέχει όσο το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες, για να διευκολύνει τον καταναλωτή του κρασιού, όπως συστάσεις για το σερβίρισμα και τον συνδυασμό του με συγκεκριμένα πιάτα κλπ.

Πιο συγκεκριμένα σε μια ετικέτα κρασιού, ανάλογα με την κατηγορία του και σύμφωνα με τη νομοθεσία, αναγράφονται:

Αρχικά (1)η Κατηγορία, όπως:

ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΑΝΩΤΕΡΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ: Οι οίνοι που ανήκουν σε καθορισμένες περιοχές, στις οποίες συγκεκριμένες ποικιλίες μπορούν να δώσουν υψηλή ποιότητα και αναγνωρισιμότητα. Η κατηγορία με τους αυστηρότερους περιορισμούς στην καλλιέργεια και την οινοποίηση.

ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ: Σε αυτούς ανήκουν οίνοι από συγκεκριμένες ποικιλίες που ευδοκιμούν σε ευρύτερες γεωγραφικές περιοχές και χαρακτηρίζονται από το όνομα της περιοχής.

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ: Κατηγορία που ανήκουν τα μεγάλης παραγωγής brand names , αλλά και απέραντο πεδίο πειραματισμού.

(2) Η Περιοχή : Σημαντική τόσο για την ποιότητα όσο και για τα κοινά χαρακτηριστικά των κρασιών της.

(3) Οι Ποικιλίες : Συνήθως είναι μια, δύο ή τρεις, σπανιότερα περισσότερες, πππροσδιοριστικές των γευστικών και οσφρητικών χαρακτηριστικών ενός κρασιού.

(4) Ο Παραγωγός- Εμφιαλωτής : η μεγαλύτερη, ίσως, εγγύηση για την ποιότητα ενός κρασιού.

(5) Το Χρώμα

(6) Η Χρονιά : Αναφέρεται πάντα το έτος της εσοδείας. Η μη αναγραφή της μπορεί να υποδηλώνει τη μίξη διαφορετικών εσοδειών ή να μην επιτρέπεται νομοθετικά.

(7) Το Περιεχόμενο : Από 50 ml έως και 20 lt , ανάλογα με τη συσκευασία, με πλέον συνηθισμένη τη φιάλη των 750 ml .

(8) Ο Αλκοολικός Βαθμός : Σημαντικό στοιχείο για την δύναμη ενός κρασιού. (Μάρας, 1997)

Σημειώνεται ότι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία (παράρτημα VII του Καν (ΕΚ) 1493/1999 του Συμβουλίου σημείο Ζ), για τα αμπελοοινικά προϊόντα (εκτός των αφρωδών οίνων), που έχουν τεθεί σε κυκλοφορία σε δοχεία ονομαστικού όγκου 60 λίτρων ή λιγότερο, θα πρέπει τα εν λόγω δοχεία να επισημαίνονται (επισήμανση στη συσκευασία - ετικέτα), σύμφωνα με τις διατάξεις του προαναφερομένου κανονισμού (σε περίπτωση που υπάρχει επισήμανση σε δοχεία ονομαστικού όγκου 60 λίτρων και άνω, η επισήμανση αυτή θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τον κοινοτικό κανονισμό).

Όπως αναγράφεται σε αυτόν τον κανονισμό (για την επισήμανση των δοχείων ονομαστικού όγκου 60 λίτρων ή λιγότερο), θα πρέπει να αναγράφονται οι εξής υποχρεωτικές ενδείξεις:

- η ονομασία πώλησης του προϊόντος
- ο ονομαστικός όγκος
- ο αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος
- ο αριθμός παρτίδας σύμφωνα με την οδηγία 89/396/ΕΟΚ του Συμβουλίου
- το όνομα ή την εταιρική επωνυμία καθώς και του δήμου και του κράτους μέλους, του εμφιαλωτή ή, για τα δοχεία ονομαστικού όγκου πάνω από 60 λίτρων, του αποστολέα.

Επίσης αναγράφονται λεπτομερώς οι περαιτέρω, εκτός αυτών, ενδείξεις που μπορούν να αναγραφούν



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

2.1 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΤΑΛΟΓΩΝ ΠΟΤΩΝ

Υπάρχουν ορισμένοι βασικοί παράγοντες, οι οποίοι πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για να εξασφαλίζουν την αποτελεσματικότητα του καταλόγου, σαν μέσου προώθησης των πωλήσεων.

Α Η εμφάνιση του καταλόγου είναι πολύ σπουδαία, γιατί αντανακλά την εικόνα και την προσωπικότητα της επισιτιστικής επιχείρησης και ξεχωρίζει αν πρόκειται για grill room ή cocktail bar. Τα παρακάτω σημεία πρέπει να ληφθούν υπόψη για τη σωστή εμφάνισή του:

- Ο κατάλογος πρέπει να είναι ελκυστικός. Η πρώτη εντύπωση πρέπει να είναι ενδιαφέρουσα και προκλητική, ώστε ο πελάτης πραγματικά να θέλει να τον κατάλογο μπαρ και το εξώφυλλο να είναι ιδιαίτερα καλαίσθητο.
- Ο κατάλογος πρέπει να είναι καθαρός, πράγμα που πολλοί επιχειρηματίες το αγνοούν.
- Ο κατάλογος πρέπει να είναι ευανάγνωστος. Τα τυπογραφικά στοιχεία δεν πρέπει να είναι μικρά, για να είναι ευανάγνωστα. Η χρήση επίσης διαφορετικών μεγεθών τυπογραφικών στοιχείων θεωρείται απαραίτητη βοήθεια στο εύκολο και γρήγορο διάβασμα του καταλόγου.
- Ο κατάλογος πρέπει να εναρμονίζεται με το περιβάλλον της επιχείρησης. Η γενική εμφάνιση του καταλόγου πρέπει να «δένεται» με το ντεκόρ και τα χρώματα του χώρου.
- Ο κατάλογος πρέπει να αντανακλά τις τρέχουσες απαιτήσεις. Κατά τη σύνταξή του πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη τις σύγχρονες τάσεις, τις συνήθειες και απαιτήσεις της πελατείας.

Γι'αυτό και ο σχεδιασμός του πρέπει να γίνεται με προσοχή και η χρήση σκίτσων, εικόνων και χρωμάτων πρέπει να συνδυάζονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να κατευθύνουν την προσοχή του πελάτη στο συγκεκριμένο είδος που επιθυμούμε να πουλήσουμε. Το σχήμα και το μέγεθος του καταλόγου μπορούν επίσης να προσθέσουν στην «εικόνα» της επιχείρησης.

Β. Σχετικά με το περιεχόμενο του καταλόγου:

Η γλώσσα που χρησιμοποιείται για τη σύνταξη του καταλόγου του μπαρ είναι η Ελληνική, υποχρεωτική από την Αγορανομία και προαιρετική, αλλά πρακτικά συντάσσεται και σε ξένες γλώσσες ανάλογα με την πελατεία.

- Μια άλλη βασική προϋπόθεση για όλους τους καταλόγους είναι ότι οι τιμές και τα διαθέσιμα είδη πρέπει να είναι γραμμένες με ακρίβεια, χωρίς ορθογραφικά λάθη ή λάθος περιγραφή. Πολύ συχνά, παρουσιάζονται κατάλογοι με χειρόγραφες διορθώσεις ή αλλαγές. Αυτό, όχι μόνο ενοχλεί τον πελάτη, αλλά πολλές φορές του δίνει την εντύπωση ότι εξαπατήθηκε από την επιχείρηση. Τέτοια προβλήματα ελαχιστοποιούνται όταν δίνεται μεγαλύτερη προσοχή στην εκτύπωση και την τιμολόγηση του καταλόγου.

- είναι σύνηθες το φαινόμενο πολλά cocktails όταν σερβίρονται στον πελάτη, να μην ταιριάζουν με το όνομα που αναφέρονται στον κατάλογο, είτε επειδή ο μπάρμαν δεν ενδιαφέρεται για την ακρίβεια, ή επικρατεί η αντίληψη ότι ο πελάτης έχει άγνοια. Σε κάθε περίπτωση, ο πελάτης που είναι γνώστης, πολύ πιθανόν να μην επισκεφτεί ξανά το μπαρ.

2.2 ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΜΙΝΙ ΜΠΑΡ

Στον κατάλογο του μίνι μπαρ συμπεριλαμβάνονται συνήθως:

- Δύο μινιατούρες από κάθε είδος των κύριων αλκοολούχων ποτών (whisky, gin, rum, vodka, brandy, ούζο).
- Δύο μικρής συσκευασίας χυμούς φρούτων.
- Δύο μπουκάλια από κάθε είδος των βασικών αναψυκτικών (οοla, tonic, σόδα).
- Μια μικρής συσκευασίας σαμπάνια ή άλλο αφρώδες κρασί.
- Δύο μικρής συσκευασίας κρασιά (συνήθως ροζέ και λευκό).
- Ένα μικρό αριθμό από μπίρες.

Σημειώνεται ότι ο τιμοκατάλογος τοποθετείται για το μίνι μπαρ πρέπει να τοποθετείται κοντά στο για την ενημέρωση των πελατών σχετικά με τις τιμές των προσφερόμενων παραπάνω ειδών. Από πλευράς εξοπλισμού, το μίνι μπαρ περιλαμβάνει:

- Τα απαραίτητα ποτήρια (highball, old fashioned, brandy balloon, champagne, κρασιού).

Ανοιχτήρι αναψυκτικών.

- Αναδευτήρες ποτών.

Πολλά μίνι μπαρ διαθέτουν επίσης για τους πελάτες ξηρούς καρπούς, διάφορα batons, σοκολατάκια Κ.ά. σε ατομική συσκευασία.

2.3 ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

Τα κυριότερα μέσα για την προώθηση των πωλήσεων των κρασιών είναι:

- Βιτρίνες κρασιών στην είσοδο του εστιατορίου και τα ψυγεία - βιτρίνες κρασιών στους τύπους των μπαρ που προσφέρουν κρασιά.
- Τοποθέτηση «*tent cards*» με τα οποία γίνεται προώθηση ενός συγκεκριμένου κρασιού.
- Ο τιμοκατάλογος των κρασιών .
- Ο οινοχόος (*sommelier de vin*). Γι'αυτό και η επιλογή εξειδικευμένου ατόμου για την προώθηση των πωλήσεων και το σερβίρισμα των κρασιών, θεωρείται απαραίτητη, ιδιαίτερα σε επισιτιστικές μονάδες πολυτελείας. Όταν δεν υπάρχει οινοχόος, ο *maître d' hotel* ή ο σερβιτόρος, πρέπει να γνωρίζουν την τέχνη του οινοχόου.
- Να υπάρχουν κρασιά μικρής συσκευασίας και να λειτουργεί παράλληλα και κάβα υπολοίπων κρασιών πελατών, στην οποία οι πελάτες να αφήνουν κάποια ποσότητα κρασιού στη φιάλη τους (υπόλοιπο) και να μπορούν το πιούνε σε άλλο γεύμα. Ο οινοχόος οφείλει να γράφει τα στοιχεία του πελάτη {ονοματεπώνυμο και αριθμό δωματίου} σε ειδική ετικέτα την οποία κρεμά στη φιάλη.
- Να είναι τοποθετημένη μινιατούρα εκλεκτών κρασιών στα δωμάτια των πελατών κατά την άφιξή τους.
- Να γίνεται διοργάνωση οργανοληπτικών εκδηλώσεων δοκιμασίας κρασιών.
- Να είναι ανακοινωμένοι σε ειδικούς πίνακες ή σε εμφανές σημείο του τιμοκαταλόγου τα κρασιών της εβδομάδας ή του μήνα.
- Να αναγράφεται στους καταλόγους του *a la carte*, η ονομασία του κρασιού που ταιριάζει με κάθε φαγητό.
- Να διαθέτει η επιχείρηση τους βασικούς τύπους κρασιού με δική της ετικέτα (Π.χ. άσπρο, ροζέ και κόκκινο κρασί κάβος Χίλτον, για το ομώνυμο ξενοδοχείο).

Και τέλος για την καλύτερη προώθηση των κρασιών θα πρέπει η επιχείρηση να δίνει

ποσοστά επί των πωλήσεων κρασιών στο προσωπικό.

Παράλληλα με την αναβάθμιση των χαρακτηριστικών του απασχολούμενου προσωπικού μέσα από την εκπαίδευση και την απασχόληση με τα νέα μέσα Τεχνολογίας που εγκατέστησε η επιχείρηση. Με τη Βελτιστοποίηση των σχέσεων με του προσωπικού με τους πελάτες. Με τη Βελτίωση της ταχύτητας και ποιότητας εξυπηρέτησης, με αποτέλεσμα την έμμεση επίτευξη καλής φήμης και αύξηση των βραχυπρόθεσμων και μακροπρόθεσμων θετικών αποτελεσμάτων. Με τη Διεύρυνση της λίστας κρασιών και σε οικονομικότερα ποικιλίες. Αλλά και με τη Βελτίωση των λοιπών υπηρεσιών προς τους πελάτες της επισιτιστικής μονάδας, με την εκμετάλλευση της εξέλιξης της τεχνολογίας και ιδίως της διαχείρισης πληροφορικών συστημάτων και της ευκολίας χρήσης τους εκ μέρους των πελατών. Τέλος, με την καλλιέργεια καλής φήμης στους πελάτες της επισιτιστικής μονάδας (Φάκελοι επιχειρηματικότητας, 2006-7, σελ. 29-31).

2.4 ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΚΡΑΣΙΩΝ (WINE LIST)

Τα βασικά κριτήρια του τιμοκαταλόγου κρασιών είναι ίδια με αυτά του καταλόγου του μπαρ. Η σειρά καταχώρησης των κρασιών, βασίζεται σε κανόνες που απορρέουν από τη σειρά σερβιρίσματος των κρασιών και είναι οι παρακάτω:

- Τα λευκά κρασιά αναγράφονται στον κατάλογο πριν από τα ροζέ και τα ροζέ πριν από τα κόκκινα. Ακολουθούν τα γλυκά επιδόρπια κρασιά και στο τέλος τα αφρώδη.
- Όταν ο κατάλογος των κρασιών περιλαμβάνει μπίρες, η στήλη αυτή τυπώνεται μετά τη στήλη των επιδορπίων κρασιών. Η στήλη των αναψυκτικών, όταν υπάρχει, τυπώνεται στο τέλος του τιμοκαταλόγου μετά τα αφρώδη κρασιά.

- Όταν στον κατάλογο υπάρχει μεγάλος αριθμός κρασιών, τότε γράφονται κατά χρώμα και περιοχή προέλευσης.

Σε καταλόγους με Ελληνικά και ξένα κρασιά, η κατάταξη γίνεται με βάση το χρώμα κατά χώρα προέλευσης.

Ο αριθμός των προσφερόμενων κρασιών κάθε καταλόγου ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος, την κατηγορία και τη θέση της επιχείρησης και το είδος της πελατείας. Ο δε οινοχόος πρέπει να είναι σίγουρος ότι, όλα τα κρασιά που αναφέρονται στον κατάλογο να υπάρχουν και είναι προσιτά σε όλους τους πελάτες.

Πολλές φορές στους καταλόγους τα κρασιά έχουν ένα κωδικό αριθμό, που χρησιμοποιείται για την αποθήκευση του κρασιού, την ονομασία του, τον τύπο, τη χώρα προέλευσης και την χρονολογία οινοποίησης του. Πολλές φορές χρησιμοποιείται αυτός ο κωδικός αριθμός από τον πελάτη όταν δεν μπορεί να προφέρει σωστά την ονομασία του κρασιού, κατά την παραγγελία.

2.5 ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Το κρασί χρησιμοποιείται και ως βασικό συστατικό του φαγητού

Οι Γάλλοι με τις υπέροχες παραδοσιακές μαγειρικές ικανότητες, είναι δάσκαλοι στο να μαγειρεύουν με κρασί. Σάλτσες και φαγητά της κατσαρόλας, καθώς επίσης θαλασσινά, ψάρια και κρέατα φτιαγμένα με κρασί, είναι συνταγές που βρίσκονται σ' οποιοδήποτε οδηγό μαγειρικής τους

Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι υπάρχουν διάφορα slogan όπως: "μαγειρέψτε με το καλύτερο κρασί και πιείτε το υπόλοιπο" ή "φτιάξτε το φαγητό με το κρασί που έχετε σκοπό να πιείτε". Με άλλα λόγια, κρασί που δεν κάνει να το πει κανείς, δεν κάνει ούτε για μαγείρεμα, ποτέ δε, δύο διαφορετικά κρασιά στην ίδια παρασκευή.

Η πραγματικότητα όμως είναι ότι, τα επωνομαζόμενα μαγειρικά κρασιά, συνήθως όχι πολύ οινοπνευματώδη, καθώς επίσης και τα χαμηλότερης ποιότητας μπράντυ ή σέρρυ ή Μαδέρα, είναι τα βασικά υλικά της κουζίνας που χρησιμοποιούνται εξ ανάγκης, λόγω της χαμηλής τιμής τους. (Μάρας, 1997)

Τα ξηρά, λευκά και κόκκινα κρασιά είναι τα καλύτερα για χρήση στην κουζίνα, εκτός από περιπτώσεις όπου η ποσότητα σε ζάχαρη ενός γλυκού ή ημίγλυκου κρασιού μπορεί να λειτουργήσει θετικά για να φέρει μια αρμονία στη γλυκύτητα της σάλτσας ή του πιάτου. (Μάρας, 1997)

2.6 ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

Οι βασικοί κανόνες αρμονίας κρασιών και φαγητών είναι ότι το κρασί και το έδεσμα για να συνδυαστούν αρμονικά πρέπει να έχουν παρόμοιο γευστικό χαρακτήρα, δηλαδή να έχουν γεύση και αρώματα που να μοιάζουν μεταξύ τους. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να διατηρείται η κατάσταση γευστικής ισορροπίας στο στόμα. Κάθε νέα γουλιά κρασιού ή μπουκιά φαγητού δεν θα πρέπει να μεταβάλλει την υπάρχουσα γευστική ισορροπία. Γι' αυτό ένα έντονο σε άρωμα κρασί χρειάζεται ένα εξίσου έντονο σε άρωμα έδεσμα και κατά το δυνατόν με παρόμοιο αρωματικό χαρακτήρα. Για παράδειγμα, αν το έδεσμα έχει νύξεις αρωμάτων πορτοκαλιού θα συνδυαστεί αρμονικά με ένα κρασί που έχει αρώματα εσπεριδοειδών ή έστω φρουτώδη. Επίσης ένα κρασί με υπόξινη γεύση έχει ανάγκη από ένα έδεσμα με εξίσου υπόξινη γεύση. Κατ'ουσίαν, κατά την επιλογή κρασιού χρειάζεται αρμονία μεταξύ των γεύσεων. Η αρμονία στη γεύση είναι το ιδανικό ταίριασμα ενός κρασιού με ένα έδεσμα.

Με την αρμονία στις γεύσεις δημιουργείται ένα νέο γευστικό σύνολο στο οποίο δεν επικρατεί ούτε το κρασί ούτε το έδεσμα. Για το λόγο αυτό το κρασί και το φαγητό θα πρέπει να διαθέτουν παρόμοια γεύση και άρωμα, τόσο ποιοτικά όσο και ποσοτικά. Το κρασί θα πρέπει επιπλέον να συνηγορήσει τόσο στις διεγέρσεις που προκαλούνται από τα εδέσματα να ευνοούν την ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτήρων, όσο και στην αύξηση του χρόνου που οι χαρακτήρες αυτοί παραμένουν αισθητοί και αντιληπτοί στο στόμα. Τελική επιδίωξη είναι η δημιουργία νέων αρωμάτων, αποτέλεσμα της συνύπαρξης συστατικών, και η αύξηση της γευστικής

έντασης.

Η βάση της γευστικής απόλαυσης είναι η ισορροπία και συμπληρωματικότητα μεταξύ των γεύσεων. Αυτό ισχύει τόσο στο κρασί όσο και στο φαγητό. Η συμπληρωματικότητα των γεύσεων στο ίδιο προϊόν, βασίζεται σε εμπειρικούς κανόνες. Η γλυκιά γεύση είναι συμπληρωματική της ξινής (Π.χ. λεμόνι και ζάχαρη) και της πικρής (ζάχαρη με καφέ). Η αλμυρή της ξινής (αλάτι και λεμόνι).

Αντίθετα η γλυκιά είναι μη συμπληρωματική της αλμυρής, η αλμυρή μη συμπληρωματική της πικρής και η ξινή μη συμπληρωματική της πικρής. Ένα έδεσμα όπως και ένα κρασί πρέπει να είναι ισορροπημένο, δηλαδή η γλυκιά γεύση να ισορροπεί τη ξινή, την αλμυρή και την πικρή.

Αντίθετα με τη συνύπαρξη των γεύσεων στο ίδιο προϊόν, στη διαδοχική κατάποση κάθε γουλιά που διαδέχεται μια μπουκιά ή το αντίθετο, πρέπει να έχει γεύση που να μην μεταβάλλει τη γευστική ισορροπία που είχε το στόμα. Γι' αυτό όταν ένα έδεσμα έχει μια τονισμένη γεύση, για παράδειγμα ξινή, μπορεί να συνδυαστεί με ένα κρασί με ξινή γεύση, οπότε και το αποτέλεσμα θα είναι το στόμα να κρατάει σταθερά ένα περιβάλλον που θα επικρατεί σταθερά η ξινή γεύση. Όταν ένα έδεσμα είναι απόλυτα ισορροπημένο, τότε δεν μπορεί να αποδεχθεί παρά ένα εξίσου τέλεια ισορροπημένο κρασί. Το αποτέλεσμα θα είναι μια γευστική ισορροπία.

Η γευστική ένταση των κρασιών μπορεί να τοποθετηθεί σε μια γευστική κλίμακα αυξανόμενης έντασης. Τα κρασιά μπορούν να ταξινομηθούν σε λευκά ξηρά, λευκά ημίξηρα, ροζέ ξηρά, ροζέ ημίξηρο, ερυθρά ελαφρά, ερυθρά πλούσια, αφρώδη κλειστής δεξαμενής, αφρώδη με ζύμωση στη φιάλη, γλυκά κρασιά, οινοπνευματωμένα κρασιά. Τα κρασιά της κάθε κατηγορίας. Π.χ. λευκά, μπορούν και αυτά να ταξινομηθούν με τη σειρά τους σε σειρά αυξανόμενης γευστικής έντασης.

Τα αφρώδη κρασιά μπορούν να παίξουν το ρόλο του καθοριστικού του στόματος πριν το φαγητό. Έχουν όμως και φανατικούς θαυμαστές που είναι ικανοί να τα καταναλώσουν με σχεδόν κάθε είδος εδέσματος. Μια σαλάτα στην οποία έχει προστεθεί ξύδι είναι ικανή να καταστρέψει σχεδόν όλα τα κρασιά. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να χρησιμοποιήσουμε ένα κρασί με αρκετή οξύτητα ώστε να αντέξει στην επίθεση του οξικού οξέως. Κάτι τέτοιο καταφέρνουν αρκετά καλά τα αφρώδη με

οξύτητα.

Τα εδέσματα ταξινομούνται με βάση τη σειρά γευστικής τους έντασης σε ορεκτικά, θαλασσινά, ψάρια με σάλτσα, αλλαντικά, πουλερικά, λευκά κρέατα, κόκκινα κρέατα, κόκκινα κρέατα με σάλτσα, κυνήγι φτερωτό, κυνήγι τριχωτό, τυριά μαλακά, τυριά σκληρά, γλυκά. Επομένως, η συνύπαρξη κρασιού και φαγητού πρέπει να είναι αρμονική, ειδάλλως μπορεί να οδηγήσει σε επικράτηση του εδέσματος, σε μικρή ή μεγάλη αρμονία και, τέλος, σε δυσαρμονία.

Η συνύπαρξη κρασιού και φαγητού δεν πρέπει να δημιουργεί δυσάρεστο αίσθημα στη γεύση. Δεν πρέπει να υπάρχει επικράτηση του κρασιού ή του φαγητού, ούτε στο άρωμα ούτε στη γεύση. Γι' αυτό τα έντονα με τα έντονα και τα άτονα με τα άτονα. Τα πολύπλοκα με τα πολύπλοκα και τα απλά με τα απλά. Τα ομοειδή συνδυάζονται

Τα εξαιρετικά έντονα εδέσματα συνήθως συνδυάζονται με κρασί με μέτρια ένταση, που έχει το ρόλο της απλής μείωσης της έντονης παρουσίας του τροφίμου. Τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά είναι δύσκολο να βρουν το κατάλληλο έδεσμα, ενώ αντίθετα για τα απλά κρασιά το ταίριασμα είναι εύκολο. Υπάρχουν κρασιά που είναι τόσο δύσκολο το ταίριασμά τους, ώστε είναι προτιμότερο να καταναλωθούν με τυρί στο τέλος του γεύματος.

Τα αρώματα του κρασιού και του φαγητού έχουν τα χαρακτηριστικά διαβάθμισης: ισχυρό (3), έντονο (2), ελαφρύ (3), άτονο (0). Όταν ένα φαγητό είναι πλούσιο σε αρώματα, θα συνδυαστεί με ένα κρασί που παρουσιάζει αντίστοιχο αρωματικό χαρακτήρα. Η λιπαρότητα του φαγητού μπορεί να διαβαθμιστεί από το (0) μέχρι το (3) και αντίστοιχα το κρασί πρέπει να είναι ταννικό (0 μέχρι 3) ή με οξύτητα (0 μέχρι 3) που μπορεί να έχει απολυπαντική ικανότητα.

Τα αρώματα των κρασιών χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες σε φρουτώδη (δευτερογενή) που μπορούν να ονομαστούν «ξινά», και σε μπαχαρικά (τριτογενή) που μπορούν να ονομαστούν «γλυκά». Ένα κρασί σε μπαχαρικές οσμές, δηλαδή συνήθως ερυθρό παλαίωσης, συνδυάζεται με ένα έδεσμα καρυκευμένο με μπαχαρικά, που συνήθως είναι κρέας. Ένα κρασί με αρώματα φρουτώδη, δηλαδή λευκό ή φρέσκο ερυθρό, που είναι και τα περισσότερα κρασιά στον κόσμο, συνδυάζεται με εδέσματα που έχουν λεπτά αρώματα, δηλαδή με θαλασσινά ή λευκό

κρέας, χωρίς έντονα καρκεύματα.

Η πρώτη αρμονία στη γεύση γίνεται με βάση το χρώμα του κρασιού. Το αρμονικό δέσιμο των χρωμάτων δίνει ενδείξεις για την αντιστοιχία και το αρμονικό δέσιμο των γεύσεων. Τα λευκά κρασιά με το απαλό ανοιχτό χρώμα τους ταιριάζουν καλύτερα με τροφές που έχουν ανάλογες χρωματικές αποχρώσεις, όπως τα λευκά κρέατα (ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι γάλακτος) και τις λευκές ή ξανθές σάλτσες. Το κόκκινο ενός κρασιού μας προδιαθέτει ευθύς εξαρχής ευμενώς για το ταίριασμα με ένα κόκκινο κρέας με σκουρόχρωμες σάλτσες. Όλα αυτά φυσικά δεν είναι απόλυτα και αποτελούν απλές ενδείξεις, με τον ίδιο τρόπο που το χρώμα του κρασιού μας δίνει απλώς ενδείξεις για το άρωμα και τη γεύση του κρασιού.

Η λιπαρότητα ενός φαγητού είναι στοιχείο γευστικής απόλαυσης. Δεν πρέπει όμως να ξεχνάμε ότι η υπερβολική λιπαρότητα δημιουργεί ένα δυσάρεστο συναίσθημα. Γι' αυτό έχει ανάγκη μείωσης από το κρασί το οποίο πρέπει να μπορεί να παίζει απολιπαντικό ρόλο. Απολιπαντική ένταση του κρασιού είναι η ικανότητά του να μειώνει την ένταση των λιπαρών φαγητών. Αυτή την ικανότητα έχουν οι τανίνες και τα οξέα (στα οξέα συμπεριλαμβάνεται και το διοξειδίο του άνθρακα).

Σε γενικές γραμμές τα όμοια στοιχεία του εδέσματος συνδυάζονται με τα όμοια του κρασιού, εκτός από την λιπαρότητα του φαγητού η οποία πρέπει να συνδυάζεται με στοιχεία απολιπαντικής ικανότητας του κρασιού. Ένα κρασί μπορεί να χαρακτηριστεί από το πλούσιο σώμα, όπως και η γεύση του φαγητού η οποία βέβαια βασίζεται σε συνδυασμό γευστικών συστατικών (Αμαρά, γλυκά, ξινά, αλμυρό). (Χατζηνικολάου)

Όταν οι διαφορές είναι μηδενικές ο συνδυασμός είναι εξαιρετικός και αντίστοιχα, μέτριος (διαφορά 1), στοιχειώδης (2), ανεπαρκής (3), αρνητικός. Όταν ένα φαγητό είναι πολύ πλούσιο σε αρώματα θα συνδυασθεί με ένα κρασί που παρουσιάζει έντονα στοιχεία, διαφορετικά το άρωμα του φαγητού θα επιβληθεί με αποτέλεσμα να μην υπάρχει αρμονία των αισθήσεων. Τα στοιχεία που αφορούν την ένταση της καθαυτό ευχάριστης γεύσης (γλυκιά) πρέπει να έχουν την ίδια ένταση. Το ίδιο και το άθροισμα των γεύσεων που οφείλονται στην ποσότητα των τριών υπολοίπων γεύσεων (αλμυρό, ξινό, πικρό). Πολλές φορές σε μια αρμονία η εξουδετέρωση μιας γεύσης από μια άλλη, μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα την εμφάνιση μη αναμενόμενων γεύσεων ξινών ή πικρών, που καταστρέφουν τη γευστική αρμονία.

Παρόλα αυτά σύμφωνα με μια άλλη άποψη δεν υπάρχουν κανόνες αλλά υπάρχουν μόνο προνομιούχοι συνδυασμοί που έχουν προκύψει από την εμπειρία.

Η τεχνική για τον συνδυασμό των κρασιών είναι η εξής:

Η δοκιμασία κρασιών και φαγητών απαιτεί μια συγκεκριμένη διαδικασία. Κατ' αρχήν δοκιμάζουμε το κρασί, και στη συνέχεια κάθε τμήμα του εδέσματος. Κατόπιν βάζουμε μια μπουκιά στο στόμα που περιέχει αντιπροσωπευτικά όλα όσα συμμετέχουν στο έδεσμα. Ένα πιάτο προσφέρει αρωματική πολυπλοκότητα ανάλογα με τη σύνθεση της συγκεκριμένης μπουκιάς. Μασούμε καλά τη μπουκιά και στη συνέχεια βάζουμε στο στόμα μας μια γουλιά κρασί. Δημιουργούμε ένα πολτό μασημένης τροφής και κρασιού και τότε καταγράφουμε την αίσθηση που δεχόμαστε, αποφασίζοντας για το πόσο αρμονικός είναι ο συνδυασμός.

Στις κανονικές συνθήκες κατανάλωσης μικρές μπουκιές φαγητού διαδέχονται μικρές γουλιές κρασιού. Εδώ, με την τεχνική αυτή, προσπαθούμε να μεγιστοποιήσουμε τα αισθήματα που νιώθουμε. Μια τεχνική που μιμείται πιστότερα τη διαδικασία της κατάποσης είναι αυτή που η γουλιά διαδέχεται τη μπουκιά χωρίς να συνυπάρχουν. Καταρχήν δοκιμάζουμε το κρασί και μετά το φαγητό. Μετά μασούμε μια μπουκιά φαγητού και στη συνέχεια αφού έχουμε καταπιεί τη μπουκιά, βάζουμε στο στόμα μας μια γουλιά κρασιού.

Μετά από την ανωτέρω διαδικασία αποφασίζουμε αν υπάρχει αρμονία. Στην περίπτωση αυτή επειδή η αρμονία γίνεται με τα υπολείμματα είναι δύσκολο να γίνει τόσο αντιληπτή, έστω και αν αυτή είναι η φυσική σειρά κατανάλωσης. (Λαγός, 2005)

Σε γενικές γραμμές ο μόνος κανόνας συνδυασμών κρασιού- φαγητού είναι πως ... δεν υπάρχουν κανόνες Για την όσο το δυνατό πιο ισορροπημένο συνδυασμό, χωρίς το φαγητό να καλύπτει το κρασί, ή το αντίθετο. Πρέπει έτσι, βασικά να υπολογίζονται τα εξής:

- Η χρωματική συμφωνία κρασιού- φαγητού: λευκά κρασιά με άσπρες σάλτσες ή λευκό κρέας, ερυθρά κρασιά με κόκκινες σάλτσες ή κόκκινο κρέας κλπ. Όσο για ο γνωστό κανόνα, λευκό κρασί- ψάρι, ερυθρό κρασί κρέας, ισχύει, αν και τα πράγματα δεν είναι πάντα άσπρα ή μαύρα (αν και η συνύπαρξη ερυθρών κρασιών με ψάρι εγκυμονεί συνήθως δυσάρεστες γευστικές εκπλήξεις)

• Η συμφωνία αρωμάτων και γευστικού 'βάρους' ('όγκου') κρασιού φαγητού: η ένταση και ο χαρακτήρας των αρωμάτων του κρασιού να αναλογούν με αυτά του φαγητού, ενώ όσο πιο 'σωματώδης' είναι η γεύση του τελευταίου τόσο πιο 'σωματώδες' πρέπει να είναι και το κρασί που το συνοδεύει και το αντίθετο (έχοντας κατά νου το μέτρο, που όταν ξεπερνιέται χάνεται η ισορροπία)

• Η συμφωνία ή η συμπληρωματική αντίθεση των επικρατέστερων γευστικών χαρακτηριστικών κρασιού- φαγητού: η οξύτητα ή/ και η αλμύρα του φαγητού θέλουν κρασί με υψηλότερη οξύτητα, το λίπος του φαγητού θέλει κρασί με οξύτητα ή τανίνες (που δίνουν στυφάδα), οι πρωτεΐνες του φαγητού θέλουν τανικό κρασί (αρκετά στυφό), τα καυτερά φαγητά θέλουν κρασί με χαμηλό αλκοόλ (το αλκοόλ εντείνει το κάψιμο), τα γλυκίσματα θέλουν γλυκύτερα κρασιά κλπ . Σημειώνεται πως όπως υπάρχουν 'κλασσικοί' συνδυασμοί συγκεκριμένων κρασιών- φαγητών, υπάρχουν και τροφές ή προϊόντα που ονομάζονται, για ευνόητους λόγους, wine killers και 'σκεπάζουν' κάθε κρασί, ή το κάνουν γευστικά δυσάρεστο, με χαρακτηριστικότερα τα παστά, το ξύδι ή το πολύ λεμόνι.

Από όλα αυτά προκύπτει πως κατά την διάρκεια ενός γεύματος και ανάλογα με τα πιάτα που σερβίρονται είναι προτιμότερη, αν όχι απαραίτητα, η εναλλαγή διαφορετικών κρασιών, που κάθε άλλο παρά οδηγεί στη μέθη (για αυτό ευθύνεται η υπερβολική κατανάλωση). Από τη στιγμή που σερβίρονται περισσότερα από ένα πιάτα αξίζει να 'ανοιχτούν' περισσότερα από ένα διαφορετικά κρασιά, έως και ένα για κάθε πιάτο. Ο σωστός τους συνδυασμός θα προσφέρει τη μεγαλύτερη δυνατή γευστική απόλαυση. (Λαγός, 2005)

Πολλές φορές κάνουμε ένα πίνακα όπου στον κάθετο άξονα τοποθετούμε τα εδέσματα με αύξουσα σειρά γευστικής έντασης. Στον οριζόντιο άξονα τοποθετούμε τα κρασιά που έχουμε επιλέξει σε σειρά αυξανόμενης γευστικής έντασης. Ο πίνακας αυτός μας επιτρέπει, δοκιμάζοντας, να βαθμολογήσουμε τις εντυπώσεις και να αποκαλύψουμε τους ιδανικούς συνδυασμούς.



Πίνακας 3: Αρμονικός Συνδυασμός κρασιών και φαγητών

(Μάρας, 1997)

| ΚΡΑΣΙΑ | ΟΡΕΚΤΙΚΑ | ΣΑΛΑΤΕΣ | ΨΑΡΙΑ | ΑΣΠΡΟ ΚΡΕΑΣ ΨΗΤΑ | ΚΟΚΚΙΝΟ + ΚΡΕΑΣ ΚΥΝΗΓΙ | ΕΛΑΦΡΙΑ ΤΥΡΙΑ | ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ |
|---------------------|----------|---------|-------|------------------------|---------------------------|------------------|-----------------|
| Λευκά ξηρά | ΝΑΙ | | ΝΑΙ | ΝΑΙ | | ΝΑΙ | |
| Λευκά ημίγλυκα | ΝΑΙ | ΝΑΙ | | | | | |
| Ροζέ ξηρά | | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΝΑΙ | | ΝΑΙ | |
| Κόκκινα ελαφρά | ΝΑΙ | | | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΝΑΙ | |
| Κόκκινα ξηρά | | | | ΝΑΙ | ΝΑΙ | | ΝΑΙ |
| Κόκκινα ημίγλυκα | ΝΑΙ | ΝΑΙ | | | | | |
| Ρετσίνα | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΝΑΙ | | | |

Από την ανάλυση του πίνακα αρμονικού συνδυασμού γεύσεων φαγητού και κρασιών, προκύπτει ότι οι σημαντικότεροι κλασσικοί συνδυασμοί είναι οι εξής: ..

- Τα λευκά ξηρά, φρέσκα και ζωηρά κρασιά με τα οστρακοειδή και τα ψητά ψάρια
- Τα λευκά λιπαρά κρασιά δίπλα σε ψάρια μαγειρεμένα με άσπρες σάλτσες
- Τα ξηρά ροζέ με τα αλλαντικά και τα φρούτα
- Τα ελαφρά ερυθρά κρασιά με βραστά κρέατα και πουλερικά
- Τα μαλακά ερυθρά κρασιά με ψητά χοιρινά κρέατα
- Τα ερυθρές παλαίωσης με το κυνήγι και τα λευκά πικάντικα τυριά
- Τα γλυκά κρασιά μπορούν να αποτελέσουν ένα εξαιρετο aperitif και ακόμη να συνοδεύουν τυριά, φρούτα και γλυκά επιδόρπια
- Τα αφρώδη εκτιμώνται κυρίως ως aperitif, μπορούν όμως να συνοδεύσουν και ένα ολόκληρο γεύμα

Με αφετηρία το φαγητό αναφέρονται μερικοί 'κλασσικοί' συνδυασμοί για... **τα ορεκτικά**

- Οι ξηροί (ψημένοι) καρποί συνδυάζονται με ξηρά λευκά και αφρώδη κρασιά
- Τα οστρακοειδή σερβίρονται με φρέσκα, ζωηρά λευκά κρασιά
- Τα μικρά τηγανιτά ψάρια με λευκά 'κρασιά ή ρετσίνα
- Τα λαχανικά, που συνοδεύονται από έντονες σάλτσες, δίπλα σε ροζέ ή ελαφρά ερυθρά κρασιά
- Τα λαχανικά, που συνδυάζονται από έντονες σάλτσες, δίπλα σε ροζέ ή ελαφρά ερυθρά κρασιά
- Οι χορτόπιτες συνδυάζονται με λευκά κρασιά ενώ οι κρεατόπιτες των ερυθρών, αρκετά αρωματικών.

.Οι ζυμοί και οι σούπες

- Οι πλούσιοι γευστικοί και δυναμικοί ζυμοί των οσπρίων συνδυάζονται με ελαφρά ερυθρά κρασιά
- Οι ... παχιές κρεατόσουπες με φρέσκα ερυθρά κρασιά

... **Τα αλλαντικά**

- Τα ωμά αλμυρά αλλαντικά σερβίρονται πλάι σε ροζέ ή ελαφρά ερυθρά κρασιά
- Τα πικάντικα μαγειρεμένα δίπλα σε πλούσια ερυθρά (Λαγός, 2005)

... Τα ψάρια

Η επιλογή των κρασιών που θα συνοδεύει το ψάρι εξαρτάται από την προέλευσή τους (γλυκό-η θαλασσινό νερό), από το είδος τη σάρκας τους και φυσικά από τη μέθοδο μαγειρέματος.

- Τα θαλασσινά και τα μαλάκια συνοδεύονται από ξηρά λευκά κρασιά
- Τα τηγανιτά ψάρια συνοδεύονται τα ξηρά λευκά κρασιά ή και τη ρετσίνα
- Η πέστροφα σερβίρεται με ελαφρά λευκά κρασιά
- Ο σολομός και ο τόνος με πλούσια λευκά
- Το χέλι με ελαφρά ροζέ ή και ερυθρά
- Τα ψητά μεγάλα ψάρια του θαλασσινού νερού αποζητούν τα πλούσια λευκά κρασιά, ενώ η σαρδέλα και το σκουμπρί τα ξηρά λευκά, αλλά όχι αρωματικά κρασιά .

... Τα κρέατα

Στο συνδυασμό τους με τα κρασιά καθοριστικό ρόλο παίζει η μέθοδος παρασκευής τους καθώς επίσης οι συνοδευτικές σάλτσες. Σε γενικές γραμμές όμως:

- Τα κρέατα σχάρας συνδυάζονται με ελαφρά, ευκολόπιota ερυθρά κρασιά με φρουτώδη αρώματα
- Τα ψητά λευκά κρέατα με λιπαρά λευκά κρασιά και λεπτά ερυθρά
- Το μοσχάρι και το κατσικάκι γάλακτος με λιπαρά λευκά κρασιά
- Το αρνί με φινετσάτα και μαλακά ερυθρά
- Το χοιρινό με νεαρά, ελαφρά και ευκολόπιota ερυθρά
- Τα ψητά ερυθρά κρέατα με πλούσια σε γεύση ερυθρά κρασιά
- Το βοδινό με μαλακά ερυθρά &
- Το κυνήγι με εκλεκτά ερυθρά
- Τα μαγειρεμένα (κρέατα, πουλερικά) με σάλτσα ερυθρού κρασιού σερβίρονται με κρασί που να συγγενεύει πολύ με αυτό που χρησιμοποιήθηκε στη σάλτσα .

... Τα τυριά

- Όλα τα φρέσκα τυριά με αρκετά αλμυρή γεύση συνδυάζονται με ελαφρά λευκά κρασιά ~
- Οι αμέτρητες ποικιλίες των τοπικών κατσικίσιων τυριών συνοδεύονται από ξηρά λευκά κρασιά με έντονη γεύση ή από φινετσάτα ερυθρά (συγκεκριμένα η φέτα ταιριάζει απόλυτα με τη ρετσίνα)
- Τα λιπαρά, φρουτώδη, λιγότερο ή περισσότερο ξηρά τυριά (π.χ. edam) αποζητούν πλούσια και αρωματικά λευκά κρασιά με ευχάριστη οξύτητα
- Τα ξηρά τυριά με έντονα αρώματα και γεύση (π.χ. καπνιστά) συνδυάζονται με πλούσια λευκά κρασιά που έχουν περάσει από βαρέλι
- Τα αλμυρά τυριά με έντονη γεύση μπαχαρικών ή μούχλας (π.χ. κοπανιστή, bleu) με λευκά γλυκά κρασιά
- Τα τυριά με λιπαρή, μαλακή, ντελικάτη γεύση και λιγότερο ή περισσότερο χαρακτηριστική οσμή μούχλας (π.χ. bñe, camembert) 'παντρεύονται' με πλούσια ερυθρά κρασιά παλαίωσης
- Τα ξηρά ελαφρώς αλμυρά τυριά, αρκετά φρουτώδη Π.χ. Emmentaler, με ερυθρά κρασιά παλαίωσης (Λαγός, 2005)

... Τα Φρούτα

- Τα ροδιά σερβίρονται δίπλα σε λευκά κρασιά
- Οι φράουλες και τα βατόμουρα σε ερυθρά κρασιά
- Το πεπόνι πλάι σε γλυκό κρασί
- Το μοσχάτο σταφύλι σε γλυκό κρασί από Μοσχάτο
- Τα δαμάσκηνα πλάι σε ερυθρά γλυκά κρασιά

... Τα γλυκίσματα και τα επιδόρπια

- Όλα τα γλυκίσματα που δεν περιέχουν πολύ ζάχαρη και θυμίζουν αρώματα ξηρών καρπών και φρούτων συνοδεύονται από αρωματικά, γλυκά λευκά κρασιά και αφρώδη ημίξηρα
- Τα γλυκίσματα από σοκολάτα συνδυάζονται δύσκολα με το κρασί. Παρ' όλα αυτά προτείνονται τα γλυκά ερυθρά κρασιά και ορισμένα αφρώδη
- Όταν οι κρέμες ή τα γλυκίσματα είναι αρωματισμένα με λικέρ ή απόσταγμα, η μόνη

κατάλληλη παρέα είναι η ημίξηρη σαμπάνια ή αλλιώς συνδυάζονται με ένα ποτηράκι από το ίδιο λικέρ ή απόσταγμα. (Λαγός, 2005)

Από τα ανωτέρω συνάγεται ότι σε γενικές γραμμές η αρμονία μεταξύ ενός γεύματος και των κρασιών που το συνοδεύουν στηρίζεται στην επιθυμία του "bien faire" και του "bien vivre". Έτσι, ένα γεύμα πλούσιο σε αρώματα αποζητά την παρέα κρασιών με έντονη προσωπικότητα. Αντίθετα, η ελαφριά κουζίνα είναι πιστός φίλος των φίνων κρασιών. Μερικές τροφές συνδυάζονται τόσο ταιριαστά και ευχάριστα με συγκεκριμένα κρασιά που το "πάντρεμά" τους μας έρχεται αυτόματα στο μυαλό. Είναι οι περιπτώσεις:

- των λευκών ξηρών, φρέσκων και ζυερών κρασιών με τα οστρακοειδή και τα ψητά ψάρια
- των λευκών λιπαρών κρασιών δίπλα σε ψάρια μαγειρεμένα με άσπρες σάλτσες
- των ξηρών ροζέ με τα αλλαντικά και τα φρούτα
- των ελαφρών ερυθρών κρασιών με βραστά κρέατα και πουλερικά
- των μαλακών ερυθρών κρασιών με ψητά χοιρινά κρέατα
- των ερυθρών παλαίωσης με το κυνήγι και τα λευκά πικάντικα τυριά
- τα γλυκά κρασιά μπορούν να αποτελέσουν ένα εξαίρετο απεριτίφ και ακόμη να συνοδεύουν τυριά, φρούτα και γλυκά επιδόρπια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3:

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Για το σχεδιασμό της οινικής λίστας μιας επισιτιστικής μονάδας θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη και το ύφος της κουζίνας και των αντίστοιχων τροφίμων που προσφέρει. Και αυτό γιατί το κρασί είναι άρρηκτα δεμένο με το φαγητό και το φαγητό με την εστίαση. Γι'αυτό και πολλοί χώροι εστίασης είναι «ναοί» κρασιού, ενώ άλλοι το αντιμετωπίζουν ως δευτερεύον προϊόν, ή απλά αντικείμενο κέρδους (δε λείπουν και οι ενδιάμεσες περιπτώσεις).

Τέσσερα είναι τα κομβικά σημεία για το σχεδιασμό της οινικής λίστας για το κρασί σε αυτούς τους χώρους εστίασης.

Η οινική γκάμα και η σωστή συντήρηση των κρασιών, η κάρτα κρασιών (λίστα), οι τιμές, που όταν είναι υψηλές καθιστούν απαγορευτική την αγορά του και η καλή κατάρτιση του προσωπικού, συνδεδεμένη με το σερβίρισμα του κρασιού.

Η κάρτα κρασιών δεν είναι μόνο η αποτύπωση των οινικών επιλογών στο χαρτί, είναι αυτή καθαυτή η επιλογή, που δεν είναι ανάγκη να είναι πολυπληθής για να είναι πετυχημένη και πρέπει να γίνεται βάσει πολλών παραγόντων, οι κυριότεροι από τους οποίους είναι:

- Η συμφωνία των κρασιών με το ύφος της κουζίνας (ίσως και της περιοχής)
- Η επάρκεια του αριθμού των επιλογών και της διαφοροποίησής τους, με καλή αντιπροσώπευση του τοπικού αμπελώνα, όπως και του ξένου (αν υπάρχει)
- Η επάρκεια στη διαβάθμιση των τιμών και η συνέπεια με την εικόνα της επιχείρησης

Προσοχή απαιτείται στην ορθογραφία και στη σωστή αναγραφή των ονομάτων. Η παράθεσή τους μπορεί να γίνεται με βάση διάφορα κριτήρια (το χρώμα, την περιοχή, την τιμή, την κατηγορία - ξηρά, γλυκά, αφρώδη κλπ., ή και συνδυασμούς αυτών). Απαραίτητα πρέπει να αναγράφεται το όνομα του κρασιού, η προέλευση, η χρονιά, ο παραγωγός, η / οι ποικιλία /ες, προαιρετικά κάποια περιγραφή του κρασιού κλπ.

Επίσης είναι απαραίτητη είναι η σωστή διεύθυνση του στοκ, ώστε να υπάρχουν πάντα όλα τα κρασιά που αναγράφονται στον κατάλογο, με προσεγμένες τις εσοδείες τους. Αν υπάρχουν και επιλογές εκτός καταλόγου, πρέπει να γίνεται ενημέρωση στον πελάτη, τόσο για αυτές, όσο και για τις τιμές τους.

Είναι απαραίτητες και οι μισές φιάλες (375 ml .), αν και ελάχιστα διαδεδομένες στην Ελλάδα, όπως και τουλάχιστον δύο (λευκό και κόκκινο), μακάρι όμως και πολύ περισσότερες, επιλογές σε ποτήρι (αξιοπρεπούς ποιότητας επώνυμο κρασί). Αν αυτό δεν προέρχεται από ασκό αλλά από μπουκάλι, πρέπει να προφυλάσσεται καλά η φιάλη, αφού «ανοιχτεί», με ειδικές συσκευές αφαίρεσης του αέρα.

Η τιμή στην οποία πωλούνται τα διάφορα κρασιά προκύπτει από αρκετά απλούς μαθηματικούς συσχετισμούς, σε συνάρτηση φυσικά με την τιμή αγοράς, τον τύπο του εστιατορίου και έναν αριθμό άλλων παραγόντων. Δεν υπάρχουν γενικοί κανόνες και

κάθε εστιατόριο χρησιμοποιεί έναν συντελεστή πολλαπλασιασμού ο οποίος μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με τη τιμή αγοράς.

Δυστυχώς οι ακριβές τιμές του κρασιού στο εστιατόριο είναι ένα παγκόσμιο φαινόμενο, που σε χώρες αναπτυσσόμενης οινικής κουλτούρας, όπως είναι η Ελλάδα, διογκώνεται. Χρειάζεται καλή έρευνα αγοράς, τόσο μακροδομικά, για την εύρεση χώρων εστίασης που οι τιμές των κρασιών τους σέβονται το προϊόν, τον πελάτη και τον εαυτό τους, όσο και μικροδομικά, εντός της εκάστοτε λίστας κρασιών για την εύρεση ευκαιριών (κάτι που απαιτεί γνώσεις, ή καθιστά την ειλικρινή βοήθεια του καλά καταρτισμένου προσωπικού του εστιατορίου, αν υπάρχει, αναγκαία).

Σημειώνεται ότι η κοστολόγηση του κρασιού στα επισιτιστικά τμήματα εμπεριέχει μια ευρεία γκάμα παροχών που πρέπει να διατίθενται συνοδευτικά με το προϊόν. Οι τρεις σημαντικότερες από αυτές είναι η σωστή συντήρηση του κρασιού, το κατάλληλο προσωπικό και τα πρέπει αξεσουάρ σερβιρίσματος, με κορυφαία και πλέον σημαντικά τα ποτήρια. Μόνο τότε έχει νόημα η αυξημένη τιμή που απαιτείται συνήθως, που και πάλι πρέπει να διαμορφώνεται συνετά και όχι με τη λογική «φορτώματος» στο κρασί μεγάλου μέρους των, προβλεπόμενων για αυτό το είδος επιχειρήσεων, ζημιών ή του γενικού προσδοκώμενου κέρδους.

Απαραίτητο για κάθε εστιατόριο, ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του, είναι να φροντίζει για τη σωστή συντήρηση των κρασιών του, που πρέπει να φτάνουν στον πελάτη στην καλύτερη δυνατή κατάσταση.

Αν δεν υπάρχει ειδικός χώρος συντήρησης (κελάρι), υπάρχουν ειδικοί συντηρητές κρασιών (μελετημένης σχεδίασης ψυγεία), που προσομοιάζουν στο εσωτερικό τους τις συνθήκες ενός κελαριού. Αν δεν υπάρχουν ούτε αυτά πρέπει τουλάχιστον η διαχείριση του οινικού στοκ να είναι τέτοια που να επιτρέπει στο διαθέσιμο κρασί να βρίσκεται στην καλύτερη δυνατή κατάσταση μέχρι να καταναλωθεί (η διαχείριση του οινικού στοκ εννοείται πως είναι εξ ίσου σημαντική είτε υπάρχουν είτε όχι σωστές συνθήκες συντήρησης).

Τέλος, ο πλέον εξειδικευμένος υπάλληλος του εστιατορίου που ασχολείται με το κρασί είναι ο οινοχόος (sommelier). Ο ρόλος του είναι να συμβουλευεί τον πελάτη, να παίρνει την παραγγελία και να εξασφαλίζει το σωστό σερβίρισμα των ποτών και

όταν οι αρμοδιότητες που του δίνονται από τον εργοδότη καλύπτουν την πραγματική γκάμα τους, να είναι υπεύθυνος για την επιλογή και αγορά των κρασιών και να διαχειρίζεται την κάβα (σαφώς τρομερά υπεύθυνες δραστηριότητες, αφού αντιστοιχούν σε τεράστια κονδύλια, για τις οποίες ο οινοχόος πρέπει να είναι εκπαιδευμένος και ικανός).

Επίσης ο οινοχόος δίνει συμβουλές προς τους πελάτες σε ότι αφορά τα κρασιά και αυτό είναι πολύ σημαντικό στα πλαίσια μιας επισιτιστικής μονάδας. Ο πελάτης πλέον είναι αχόρταγος για τις συμβουλές ενός επαγγελματία. Ανάμεσα στην πολυπλοκότητα των αρωμάτων και των ισορροπιών των κρασιών είναι πολύ σημαντικό ένας πελάτης, ακόμη και γνώστης, να μπορεί να έχει την ευγενική και αιτιολογημένη κατεύθυνση και συμβουλή. Η δουλειά λοιπόν του οινοχόου είναι δύσκολη και απαιτεί εκμάθηση. Στην πραγματικότητα για να δώσει τη σωστή συμβουλή πρέπει μέσα σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα να εκτιμήσει την προσωπικότητα του πελάτη (και των προσκεκλημένων του), τα γούστα του, την αγοραστική του δύναμη (σε συνάρτηση με τα επιλεχθέντα πιάτα), το περιεχόμενο και τη φύση του γεύματος. Πρέπει επίσης να κερδίσει την εμπιστοσύνη του πελάτη. Όμως σε κάθε περίπτωση πρέπει να δώσει τη σωστή συμβουλή και να μη πιέσει την επιλογή.

Επίσης η επισιτιστική μονάδα θα πρέπει να φροντίζει και για την σωστή παρουσία του κρασιού. Η παρουσία του κρασιού ενώ είναι απλή, είναι συγχρόνως ο πιο πολύπλοκος τρόπος για την προώθηση ενός κρασιού. Ο οινοχόος πρέπει να ξέρει να μιλά για την περιοχή παραγωγής του κρασιού και για τα υπόλοιπα κρασιά της. Είναι επίσης απαραίτητο να περιγράφει το χρώμα, το άρωμα και τις εντυπώσεις που δημιουργεί το κρασί στο στόμα εξηγώντας ότι οφείλονται στο οικοσύστημα, την ποικιλία, την τεχνική οινοποίησης ή στην παλαίωση. Ο οινοχόος πρέπει επίσης να μπορεί να το συγκρίνει με τα υπόλοιπα κρασιά που ο πελάτης γνωρίζει. Χρειάζεται λοιπόν να έχει γνώσεις της αμπελοοινικής γεωγραφίας. Αυτή η κουλτούρα είναι ένα επιπλέον πλεονέκτημα που θα αυξήσει την εμπιστοσύνη του πελάτη προς τον οινοχόο.

Ο οινοχόος, τέλος, πρέπει να έχει γνώσεις στους ακόλουθους τομείς:

- Σερβίρισμα
- Βασικές γνώσεις κουζίνας - μαγειρικής και ειδικά των πιάτων του εστιατορίου που εργάζεται
- Αρχές αρμονίας μεταξύ φαγητών και κρασιών
- Σύνταξη του καταλόγου κρασιών
- Συντήρηση κρασιών
- Γνώση άλλων αλκοολούχων (οινοπνεύματα, λικέρ) και μη, ποτών, ροφημάτων, εμφιαλωμένων νερών και πούρων
- Ξένες γλώσσες
- Γενική καλλιέργεια και καλούς τρόπους

Σημειώνεται ότι η ύπαρξη οινοχόου είναι συνδεδεμένη με τα πολυτελή εστιατόρια, κάτι πέρα για πέρα λάθος. Η διαβάθμιση που σχετίζεται με αυτό το επάγγελμα θα έπρεπε να γίνεται σε ποιοτικό επίπεδο: όσο καλύτερο και ακριβότερο είναι ένα εστιατόριο, τόσο καλύτερο και πιο πεπειραμένο οινοχόο θα έπρεπε να έχει. Σε καμία όμως περίπτωση δε δικαιολογείται η απουσία οινοχόου, ή έστω κάποιου ανθρώπου που να μπορεί να εκτελέσει χρέη οινοχόου, μέσα σε εστιατόρια μέσης, μεσουψηλής, ή και υψηλής τιμής. Αυτό δυστυχώς είναι κάτι αρκετά κοινό, αφήνοντας τον πελάτη να περιπλανάται στη συχνά αχανή και όχι πάντα πληροφοριακή, λίστα κρασιών, από την οποία πρέπει να διαλέξει τι θα παραγγείλει για να συνοδεύσει το, όχι σπάνια, περίπλοκο και δυσνόητο πιάτο που ενδέχεται να επέλεξε από το μενού. Αν σκεφτεί κανείς επίσης το ποσό που καλείται να πληρώσει για αυτό το κρασί είναι φανερό πως οι απαίτηση για βοήθεια από έναν πραγματικά ειδικό κρίνεται κάτι παραπάνω από λογική.

Παράλληλα με το σωστό σχεδιασμό της οινικής λίστας, τη σωστή προώθησή της, απαιτείται και το σωστό σερβίρισμα. Αν στο χώρο εστίασης δεν υπάρχει εξειδικευμένος οινοχόος, το προσωπικό πρέπει τουλάχιστον να κατέχει τη γκάμα και το στοκ των κρασιών, όπως και το μενού, ώστε να μπορεί να προτείνει, αν χρειαστεί, τι ταιριάζει με τι, όχι με γνώμονα ποιο είναι το ακριβότερο κρασί της λίστας.

Το κρασί πρέπει να «ανοιχθεί» στο τραπέζι, μπροστά στον πελάτη, που έχει ήδη ελέγξει αν πρόκειται για την ετικέτα που έχει παραγγείλει και δοκιμάζεται για τυχών ελαττώματα (πρώτα από τον οινοχόο, ή όποιον έχει επωμισθεί τα χρέη του και μετά από το συνδαιτυμόνα που το επιθυμεί) και αυτό κυρίως συμβαίνει αν πρόκειται για

ερυθρό κρασί με πολλές ταννίνες γιατί το οξυγόνο του αέρα υποβοηθά την ανάπτυξη του μπουκέτου. Το κρασί σερβίρεται από τα δεξιά του κάθε ατόμου, ως τα δύο τρίτα του ποτηριού μάξιμουμ, σε όσους από τους καθήμενους στο τραπέζι το επιθυμούν, με τελευταίο αυτόν που δοκίμασε το κρασί. Αν υπάρξει διαδοχή διαφορετικών κρασιών τα ποτήρια πρέπει να αντικατασταθούν με άλλα, κατάλληλα, πριν από το σερβίρισμα του επόμενου κρασιού. Ο τρόπος σερβιρίσματος δεν πρέπει να είναι πιεστικός, προσπαθώντας να αδειάσει γρήγορα το μπουκάλι.

Σημαντικό για το σερβίρισμα του κρασιού είναι η σωστή θερμοκρασία. Το κάθε κρασί εάν σερβίρεται στην κατάλληλη θερμοκρασία, αυτήν που θα αναδείξει καλύτερα τις αρετές του, χωρίς το προϊόν να αδικηθεί.

| ΤΥΠΟΣ & ΣΤΥΛ ΚΡΑΣΙΟΥ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ |
|---|-----------------|
| Αφρώδες (ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του) | 6-9 ° C περίπου |
| Λευκό / ροζέ (ξηρό και φρέσκο) | 9-11 ° C >> |
| Λευκό (ξηρό, πλούσιο / ημίξηρο, ημίγλυκο) | 11-13 ° C >> |
| Ερυθρό (ημίξηρο, ημίγλυκο / ξηρό) | 13-17 ° C >> |
| Ερυθρό (ξηρό, ρωμαλέο, πλούσιο, νέο / παλαιωμένο) | 17-19 ° C >> |
| Επιδόρπιο (ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του) | 6-12 ° C >> |

Πίνακας 4: η κατάλληλη θερμοκρασία των κρασιών

Για κάποια ερυθρά κρασιά, πλούσια και μάλλον νεαρά, ο «αερισμός» μπορεί να αποδειχθεί πολύτιμος, καθώς θα αυξήσει την αρωματική ένταση και θα «στρογγυλέψει» τη γεύση του κρασιού. Σ' αυτή την περίπτωση μετά από το άνοιγμα της φιάλης το κρασί μεταγγίζεται σε μία καράφα.

Αντίθετα, στα κρασιά αρκετά παλιών σοδειών και μέσα στον κανόνα που απαιτεί από ένα κρασί να σερβίρεται διαυγές, η μετάγγιση μπορεί να κριθεί απαραίτητη, αφού

ενδέχεται να υπάρχει ίζημα μέσα στη φιάλη, που είναι δείγμα υγιούς παλαίωσης και όχι ελάττωμα. Εδώ ο οινοχόρος, ή όποιος τον αντικαθιστά πρέπει να:

- φέρνει με προσοχή τη φιάλη στο τραπέζι χωρίς να της αλλάξει την αρχική της θέση
- παίρνει μια καθαρή καράφα κατά προτίμηση κρυστάλλινη, που ξεπλένει με λίγες σταγόνες κρασιού.
- προχωρά στη μετάγγιση. Με την καράφα στο ένα χέρι, μεταγγίζει προσεκτικά το κρασί από τη φιάλη σε αυτήν, προσέχοντας ώστε το κρασί να κυλάει πάνω στα τοιχώματα της καράφας.
- με τη βοήθεια ενός κεριού τοποθετημένου πίσω από τον λαιμό της φιάλης θα αντιληφθεί το ίζημα όταν αυτό θα πλησιάσει τον λαιμό της. Αυτό θα του επιτρέψει να σταματήσει την μετάγγιση πριν περάσει το ίζημα στην καράφα. Το κεριό θα σβηστεί και η άδεια φιάλη με το πώμα της θα αφεθούν πάνω στο τραπέζι.

Επίσης το σερβίρισμα του κρασιού πρέπει να γίνεται μόνο στα δύο τρίτα του ποτηριού, γιατί στον επάνω κενό χώρο θα οσμιστούμε τα αρώματα του κρασιού.

Εάν κατά τη διάρκεια του γεύματος θα σερβιριστούν περισσότερα από ένα κρασιά, η σειρά που ακολουθείται είναι:

- τα λευκά κρασιά πριν από τα ερυθρά
- τα ξηρά πριν από τα γλυκά
- τα νεαρά και φρέσκα πριν από τα παλαίωσης.

Όλες αυτές οι εργασίες υπακούουν σε κανόνες που ο υπεύθυνος για το κρασί πρέπει να γνωρίζει και να ακολουθεί, έτσι ώστε να προσφέρει τις καλύτερες υπηρεσίες στον πελάτη. Με αυτόν τον τρόπο θα αποκτήσει την εμπιστοσύνη του και θα συμβάλει στην καλή φήμη του εστιατορίου.

Για τη λειτουργία του σωστού σέρβις είναι απαραίτητα τα κατάλληλα εργαλεία. Τα σημαντικότερα είναι ένα καλό ανοιχτήρι (μακρύ, για τους μεγάλους φελλούς), σαμπανιέρες για τριμμένο πάγο και νερό, καράφες κλπ. και βέβαια τα κατάλληλα ποτήρια.

Τα ποτήρια του κρασιού συμβάλουν πολύ σημαντικά στο σωστό σερβίρισμα του κρασιού. Γι'αυτό κατά μία έννοια κάθε είδος κρασιού θέλει και το κατάλληλο ποτήρι, που θα αναδείξει καλύτερα τα χαρακτηριστικά του. Όλα ωστόσο τα ποτήρια κρασιού πρέπει να είναι εντελώς διάφανα, χωρίς σχέδια ή ανάγλυφα, κατά προτίμηση κρυστάλλινα και πάντα κολονάτα (σχήμα τουλίπας, μικρότερης για τα λευκά και μεγαλύτερης για τα ερυθρά κρασιά). Σημειώνεται πως το κατάλληλο ποτήρι για τα αφρώδη κρασιά είναι το λεγόμενο "flute" - ψηλός κάλυκας μικρής διαμέτρου - και όχι αυτό με το πλατύ κάλυκα που χρησιμοποιείται συχνά.

Επομένως για την πλήρη απόλαυση του κρασιού από τους πελάτες δεν αρκεί η σωστή επιλογή και η προσεκτική συντήρησή του. Υπάρχουν ορισμένοι τεχνικοί κανόνες και παραδόσεις που πρέπει να ακολουθούνται κυρίως κατά τη διάρκεια ενός γεύματος.

Κατ' αρχήν το κρασί πρέπει να αφήνεται σε ηρεμία μετά απο κάθε μετακίνησή του για δύο έως τέσσερις εβδομάδες ώστε να ξαναβρεί τη λαμπερότητα και την ισορροπία. Στη συνέχεια, δίνεται προσοχή στην επιλογή του ποτηριού: να είναι διάφανο με λεπτό πόδι που επιτρέπει το εύκολο πιάσιμο χωρίς να κρύβει τη θέα του κρασιού, να έχει αρκετό άνοιγμα. (Χατζηνικολάου)

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Αν και το κρασί δεν είναι τρόφιμο, η ύπαρξή του παίζει σημαντικό ρόλο στη καθημερινή διατροφή του ανθρώπου, συμπληρώνοντας τις απαραίτητες θερμίδες, ενώ σήμερα καταναλώνεται, με λίγες εξαιρέσεις, για απόλαυση.

Άξιο αναφοράς είναι το λεγόμενο «γαλλικό παράδοξο», δηλαδή το χαμηλό ποσοστό «κακής» χοληστερίνης και καρδιαγγειακών προβλημάτων (π.χ. εμφράγματα), που φέρεται να αντιμετωπίζουν οι Γάλλοι, συγκριτικά με άλλους λαούς της δύσης, σε σχέση με το υψηλό ποσοστό λίπους που καταναλώνουν στην καθημερινή τους διατροφή. Το γεγονός αποδίδεται (αδόκιμα ή μη), στην καθημερινή κατανάλωση μέτριας ή και ελαφρά αυξημένης ποσότητας κρασιού, που είναι παραδοσιακά αγαπητό σε αυτό το λαό.

Η σημαντικότητα του κρασιού καθιστά την ύπαρξή του πολύ σημαντική στον κατάλογο των τροφίμων που προσφέρει μια επισιτιστική μονάδα.

Κατά το σχεδιασμό της οινικής λίστας μιας επισιτιστικής μονάδας θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη και το ύφος της κουζίνας και των αντίστοιχων τροφίμων που προσφέρει, γιατί το κρασί είναι άρρηκτα δεμένο με το φαγητό και το φαγητό με την εστίαση. Επίσης, θα πρέπει να υπάρχει οινική γκάμα και να γίνεται σωστή συντήρηση των κρασιών, να υπάρχει κάρτα κρασιών (λίστα), οι τιμές να είναι προσιτές και το προσωπικό να είναι καλά καταρτισμένο και να γνωρίζει και την τέχνη του σερβιρίσματος.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

20. WWW.ALPHA123.GR

21. Φάκελοι επιχειρηματικότητας, 2006-7, ΚΕΤΑ Αττικής – ΚΕΝΤΡΟ ΕΡΕΥΝΩΝ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

22. Λαγός, 2005, Ο κόσμος του κρασιού

23. Μάρας, Βαγ Ποτά Οινολογία, Interbooks

24. Μπουτάρης, στο WWW.BOUTARI.GR

25. Τουρή et al, (8-9/2004), ΚΡΑΣΙ: ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ – ΥΓΕΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΘΡΗΣΚΕΙΑ, περιοδικό Χημικά Χρονικά, Τεύχος 8-9

26. Χατζηνικολάου, Οι δρόμοι του κρασιού, εκδόσεις Explorer

27. Σπινθηροπούλου, 2001, Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού αμπελώνα, OLIVE PRESS

28. Χατζηνικολάου, Το πάντρεμα οίνων και εδεσμάτων, εκδόσεις Καθημερινή

